La biodiversité au service du goût. Quelle place pour les anciennes variétés de fruits et de légumes ?

Biodiversity in the service of taste; what role for ancient varieties of fruits and vegetables?

Gilles Debarle

Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/insitu/25953>

DOI : 10.4000/insitu.25953

ISSN : 1630-7305

Éditeur

Ministère de la Culture

Référence électronique

Gilles Debarle, « La biodiversité au service du goût. Quelle place pour les anciennes variétés de fruits et de légumes ? », *In Situ* [En ligne], 41 | 2019, mis en ligne le 09 décembre 2019, consulté le 19 décembre 2019. URL : <http://journals.openedition.org/insitu/25953> ; DOI : 10.4000/insitu.25953

Ce document a été généré automatiquement le 19 décembre 2019.

In Situ Revues des patrimoines est mis à disposition selon les termes de la licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Pas de Modification 4.0 International.

La biodiversité au service du goût. Quelle place pour les anciennes variétés de fruits et de légumes ?

Biodiversity in the service of taste; what role for ancient varieties of fruits and vegetables?

Gilles Debarle

- 1 On met parfois longtemps à s'habituer aux nouveaux termes. Celui de « biodiversité » s'est répandu à l'occasion d'un congrès qui s'est tenu à Washington en 1986¹. En France, le terme n'a vraiment atteint le langage courant qu'une quinzaine d'années plus tard. Et encore, il n'était employé que pour les espèces sauvages et les espaces naturels. Parler de ressources génétiques comme troisième composante de la biodiversité relevait de la gageure. Le terme était presque inaudible et passait même pour suspect, car trop vite assimilé aux organismes génétiquement manipulés.
- 2 Il a fallu de la persévérance pour convaincre que la biodiversité intra-spécifique concernait le grand public et touchait même ses cordes sensibles. Le terme de « biodiversité domestique » a permis de rendre le concept plus accessible. Le rattachement aux races animales mises en vedette au Salon de l'agriculture l'a familiarisé avec un concept qui, en fait, appartient à l'inconscient collectif. C'est grâce aux différentes races animales adaptées à leurs territoires au fil des siècles que la France possède autant de fromages mais aussi, on l'oublie souvent, aux micro-organismes qui leur donnent goût et saveur², la part la moins visible – et pourtant la plus importante – des ressources génétiques.
- 3 Cette méconnaissance est peut-être encore plus grande vis-à-vis des plantes : fruits, légumes, céréales, plantes ornementales. L'uniformisation des modes de production et les exigences drastiques en matière d'hygiène et de productivité fragilisent cette biodiversité depuis plusieurs décennies. La restauration collective et les grandes surfaces ont imposé des normes de production que de nombreuses variétés anciennes et régionales ne pouvaient satisfaire. On préférerait organiser une filière à partir de

variétés qui combinent les principaux critères de rendement, de résistance aux maladies avec un aspect séduisant sur les étalages, jusqu'à ce que les grandes surfaces commencent elles aussi à remettre en question leur modèle économique.

- 4 Le sentiment d'une perte dramatique de diversité variétale a incité professionnels et amateurs à entreprendre des actions de sauvegarde et de mise en valeur depuis la fin des années 1970. Mais ce mouvement fut loin d'être linéaire : après une première période de relance, il s'est peu à peu essoufflé, jusqu'à réapparaître au tournant du millénaire pour devenir un vecteur important de la recherche de nouvelles saveurs, et de nouvelles priorités pour les consommateurs.
- 5 Au seuil d'une nouvelle reconnaissance, il est intéressant de retracer brièvement l'histoire de l'éclipse et de la renaissance progressive de quelques variétés anciennes, à partir principalement d'exemples d'Île-de-France, avant de voir comment ce regain d'intérêt peut évoluer dans un monde dont les mutations vont en s'accéléralant.

Splendeur, décadence et retour en grâce : trois périodes dans l'histoire des variétés anciennes

- 6 Plusieurs ouvrages ont été consacrés à cette histoire³. L'idée est d'apporter ici quelques points de repère pour tenter d'appréhender l'évolution actuelle. Sans revenir trop loin en arrière et même si certaines variétés dites « anciennes » remontent au moins au XVIII^e siècle, il est utile d'indiquer les trois dernières périodes.

1840-1939 : une profusion de variétés nouvelles

- 7 La première révolution dite « industrielle » s'est accompagnée au niveau agricole d'un mouvement considérable de créations variétales, où les obtenteurs indépendants, maraîchers ou arboriculteurs, cohabitaient avec des entreprises de semences et des horticulteurs de renom. La maison Vilmorin, installée à Verrières-le-Buisson en 1815, en est la preuve, même si ses efforts s'appliquèrent d'abord sur les céréales et la betterave sucrière.
- 8 Les besoins étaient considérables et multiples, si bien que certains territoires se concentrèrent sur un marché précis en fonction de la variété obtenue⁴. De plus, la France d'avant 1939 était encore largement paysanne et peu mécanisée, Paris restait modérément étendue et comptait encore de nombreuses exploitations intra-muros (plusieurs variétés d'alors portaient le nom de ses quartiers : asperge de Belleville, chicorée frisée de Picpus, chou-fleur du Trocadéro, melon cantaloup de Passy, navet de Vaugirard, etc.), le coût des transports n'avait pas ou peu d'influence sur les cours, même si les producteurs s'éloignaient peu à peu (**fig. 1**).

Figure 1

Assortiment de variétés anciennes.

Phot. Gilles Debarle. © Gilles Debarle.

- 9 Sous le Second Empire, un bâtiment emblématique fut érigé au centre de Paris, comme en écho à cet essor de créativité : le pavillon Baltard des Halles. C'était là, ou autour de lui que se rencontraient les maraîchers, qu'ils comparaient leurs variétés ; c'était un lieu d'échange de graines et de plants, et où les alliances entre familles de producteurs étaient fréquentes. Cependant, les producteurs n'hésitaient pas à supprimer les variétés qu'ils jugeaient moins performantes dès qu'ils en avaient obtenu ou trouvé une qui leur semblait mieux correspondre aux attentes, en pratiquant la sélection massale⁵.
- 10 Ce n'est pas le cas des grands noms de la semence qui constituèrent des banques de graines, afin de préserver les variétés non utilisées, dans le but d'améliorer les plantes. La Troisième République est l'époque où furent édités de grands catalogues, qui nous ont transmis une précieuse mémoire : les quatre éditions du Vilmorin-Andrieux, entre 1883 et 1925, celles de Clause, Denaiffe, Truffaut, etc. furent ainsi publiées à cette période. Pour les fruits, la profusion était la même, sur le terrain ou en librairie, avec les ouvrages d'André Leroy et de Charles Baltet, qui demeurent des références incontournables.
- 11 La plupart de ce que l'on nomme les variétés anciennes datent de cette époque. On associe souvent le nom d'une variété ancienne de fruit ou de légume à celui d'une commune d'origine. Mais on trouve aussi des noms de territoires (la Plaine des Vertus), d'obtenteurs, de leur épouse ou de leurs filles (tomate Chemin, cerise Antoine Nomblot, fraise Madame Moutot, pomme Jeanne Hardy), ou aussi, de noms de saisons ou de lieu (chou cabus moyen de la Halle, laitues Merveille des Quatre Saisons, Reine de Mai...). Certaines variétés françaises possèdent même des noms d'origine étrangère (poire Beurré d'Angleterre, pomme Calville de Dantzic) !

- 12 Souvent aussi, des maraîchers ou arboriculteurs ont donné les noms de leur localité pour des variétés déjà obtenues ailleurs, entretenant ainsi une certaine confusion⁶ par le nombre grandissant de synonymes. Aussi, la profession, qui s'organisait, demandait-elle une clarification.
- 13 L'arrivée de nouvelles variétés plus précoces en provenance du sud de la France, grâce à des coûts de transport réduits, a accru la concurrence avec les variétés d'une banlieue peu à peu plus lointaine. Le différentiel de coûts s'amenuisait.

Vers une disparition programmée

- 14 La création variétale poursuit son essor jusqu'à la Seconde Guerre mondiale et la réorganisation de la production de graines et plants, par des décrets publiés en 1941 et 1942⁷, sous l'Occupation. L'uniformisation des méthodes de production, dans la foulée du plan Marshall⁸, les progrès du chemin de fer et l'importance donnée à la productivité de variétés adaptées à un marché principal, le supermarché, entraînèrent une chute du nombre de variétés cultivées.
- 15 L'après-guerre signa aussi la fin des obtentions de producteurs indépendants, à de rares exceptions près.
- 16 Fait révélateur, le déclin des variétés anciennes est concomitant avec le déménagement des halles vers Rungis, en 1969 et la démolition du pavillon Baltard, à partir de 1971. À partir des années 1970, le changement d'époque s'observe également à travers la liquidation des pépinières Truffaut, près de Versailles, au profit d'un centre commercial, la destruction des établissements Clause à Brétigny-sur-Orge, la démolition des serres Vilmorin à Verrières-le-Buisson et Palaiseau, celle de nombreuses serres dans des jardins privés, la destruction de vergers dont il ne reste que les noms pour donner une note horticole aux opérations immobilières et même, le sauvetage opéré de justesse de l'herbier Vilmorin, récupéré dans des sacs poubelles et aujourd'hui conservé à la mairie de Verrières-le-Buisson⁹. De très nombreux établissements plus modestes périclitent en Île-de-France sous les pressions foncières et économiques (venue des Pays-Bas en particulier), y compris, a fortiori, dans le secteur ornemental. Une partie de ce qui faisait le charme de la région est rompu, sombre illustration d'un monde qui se perçoit comme désenchanté.

Un retour en grâce, lent et contrarié

- 17 Une série d'actions en faveur de la redécouverte des variétés régionales est entreprise à la fin des années 1970, à un moment où la perte de diversité devient critique, quoique beaucoup disparaissent avec la cessation d'activité de ceux qui les produisaient encore. Ces efforts ont permis le sauvetage in extremis de nombreuses variétés, mais leur diffusion reste inégale selon les cas. Une prise de conscience aboutit à quatre actions concomitantes menées dans les années 1980, parallèlement au regain d'intérêt pour le patrimoine en général et la prise de conscience qu'un trésor inestimable est en voie de disparition :
- 18 - au niveau amateur, la création d'associations de sauvegarde de variétés anciennes, dont la plus connue est celle des Croqueurs de pommes, créée en 1978 (qui s'intéresse à tous les fruits) ;

- 19 - au niveau professionnel, la création d'établissements de semences biologiques et biodynamiques précurseurs du réseau des semences paysannes, créé en 2003 ;
- 20 - au niveau national, la création du Bureau des ressources génétiques, en 1982 et de centres de ressources biologiques (CRB) ou de réseaux public-privé de conservation dans les années 1990, spécialisés par espèces (au sein des centres de l'Institut national de la recherche agronomique (INRA), du Groupe d'étude et de contrôle des variétés et des semences (GEVES), ou d'AgroCampus Ouest, à Angers) ;
- 21 - au niveau régional, la création de centres régionaux des ressources génétiques – CRRG – (Nord Pas-de-Calais en 1985, Berry, et, pour les fruits uniquement, le Conservatoire d'Aquitaine et de Midi-Pyrénées, notamment) permet la sauvegarde de variétés et la mise en relation progressive avec les différents acteurs.
- 22 Cependant, si certains réseaux s'organisent avec succès, d'autres initiatives d'origine individuelle sont insuffisamment soutenues au niveau politique ou organisationnel. La prise de conscience en faveur des variétés anciennes demeure inégale sur le territoire et les moyens scientifiques, limités, sont d'abord affectés à des recherches aux enjeux financiers plus stratégiques.
- 23 Ces dernières années toutefois, ce qu'on appelle dorénavant la biodiversité cultivée prend une nouvelle dimension, du fait des valeurs qu'elle porte dans une politique globale de transition écologique : circuits courts, intérêt gustatif, goût pour la diversité, rattachement au territoire, soutien aux agriculteurs, essor des jardins partagés et, à présent, croissance annuelle à deux chiffres de l'agriculture biologique, dont de nombreux producteurs souhaitent cultiver, en partie au moins, des variétés adaptées au territoire.
- 24 Suite à la directive européenne UE2009/145 CE de la Commission du 29 novembre 2009, les listes c et d sont publiées au catalogue officiel des variétés¹⁰. Les établissements de semences de toutes tailles recherchent eux aussi des variétés anciennes pour les proposer à la vente, parfois avec l'appui des CRB. Le CRRG des Hauts-de-France relance des variétés régionales avec le semencier nordiste Graines Bocquet.
- 25 Plusieurs rencontres sont organisées entre les acteurs ; les journalistes horticoles sont invités à des événements, une dynamique se met en place à mesure que les actions se multiplient au gré, cependant, des volontés politiques et de la structuration des réseaux, qui nécessitent d'être consolidés.

Les conditions d'un retour durable

- 26 Une nouvelle impulsion est donnée au moment où l'intérêt pour la biodiversité cultivée se confirme avec la demande d'une alimentation plus saine et diversifiée. Elle connaît une évolution plus favorable sous l'effet d'une synergie entre plusieurs actions complémentaires, politiques d'un côté, citoyennes de l'autre.

Les conditions politiques et juridiques

- 27 Afin de respecter ses accords internationaux et à la suite du règlement n° 511/2014 du Parlement européen et du Conseil, le 16 avril 2014, l'État français prend deux décisions importantes afin d'organiser la conservation des ressources phytogénétiques patrimoniales sur le long terme :

- 28 - L'arrêté du 24 novembre 2015¹¹ créé au sein du Comité technique permanent de la sélection (CTPS), une nouvelle section transversale relative à la conservation des Ressources phytogénétiques (RPG) d'espèces cultivées et de leurs apparentées sauvages.
- 29 Les membres qui la composent sont impliqués dans la conservation, la caractérisation et la valorisation des RPG sur des espèces représentatives de la diversité cultivée sauf celle des arbres forestiers. Ils représentent l'ensemble des professionnels et amateurs, publics et privés, partie prenante dans le secteur.
- 30 - Parallèlement, l'État publie le décret n° 2015-1731 du 22 décembre 2015¹² relatif à la conservation des RPG pour l'agriculture et l'alimentation. Il ouvre le poste de coordinateur national, basé au GEVES à Angers. Il crée aussi le poste de technicien chargé d'identifier les espèces d'importance pour la France qui n'ont pas de collection non régénérées ou menacées afin de mettre en place des schémas de conservation sur le long terme. Ces collections dites « orphelines » (gesses, haricots, lentilles, oignons) sont conservées à la station du GEVES à Brion, près d'Angers. L'intérêt des réseaux nationaux est de pouvoir inventorier, identifier, maintenir les variétés.

Biodiversité et transition écologique : vers une nouvelle relation avec le vivant

- 31 Même si un effort considérable reste à fournir, un seuil a été franchi en termes de nombre de personnes sensibilisées aux effets bénéfiques de la biodiversité cultivée. De plus en plus de citoyens, appelés « consom'acteurs », et d'agriculteurs souhaitent retrouver les variétés en lien avec leur territoire, leur sol ; ils entendent pousser cette logique jusqu'à réintroduire les variétés régionales, en cohérence avec la conversion des terres à l'agriculture biologique. Certains producteurs se démarquent en introduisant une part plus ou moins grande de variétés régionales dans leurs plants de culture, dans la recherche d'une éthique et d'un sens à leur travail : c'est une démarche naissante, qui nécessite la disponibilité des semences et des tests comparatifs.
- 32 La sensibilisation du public à la biodiversité cultivée constitue un enjeu à dimensions multiples : il permet une plus grande identification d'une gastronomie régionale et est un atout pour attirer et fidéliser le visiteur en soulignant l'identité d'un territoire, en lui proposant des expériences mettant en jeu les cinq sens. Le bien-être et le ressourcement peuvent aussi provenir du goût. L'explication de cet engouement semble avoir aussi un motif scientifique, qui pourrait devenir un argument déterminant pour la relance de la plupart d'entre elles : leur valeur nutritionnelle¹³.

L'enjeu sanitaire et nutritionnel

- 33 Ces dernières années, des études sur des pommes, des carottes, des tomates ont conclu à l'importance cruciale de conserver les variétés anciennes, porteuses de micronutriments souvent supérieurs aux variétés modernes. Les variétés de pommes à cidre (des variétés surtout anciennes) possèdent des polyphénols en quantité au moins deux à sept fois supérieure à des variétés de table classiques¹⁴. Ces pommes pouvant être consommées aussi en jus après pasteurisation, la production des vergers conservatoires est à présent mieux valorisée, comme à Savigny-le-Temple, en 2019.

- 34 Une autre étude récente – américaine – a montré la richesse des cerises de Montmorency en anthocyanes¹⁵ : ces analyses ne pourraient-elles pas constituer un argument pour inciter à consommer ces griottes en sirop ou en clafoutis et redécouvrir les variétés en fonction de leur utilisation ? D'une manière plus générale, il est opportun de multiplier les études comparatives menées par des chercheurs indépendants sur des variétés cultivées dans des conditions identiques et d'inciter les obtenteurs à donner toute leur importance à ce critère.
- 35 L'enjeu sanitaire est considérable, en particulier pour les jeunes générations, à une époque où l'obésité constitue un défi majeur. Il serait utile que les résultats soient plus médiatisés. Un cercle vertueux pourrait être créé en impliquant les médias horticoles, les nutritionnistes, le grand public et les chercheurs.
- 36 De même, une corrélation entre valeur nutritionnelle et goût pour chaque variété mérite d'être établie, car nombre d'entre elles, qu'elles soient anciennes ou modernes, pourraient bien conjuguer les deux.
- 37 Enfin, il serait nécessaire de comparer les mêmes variétés sur des sols différents : conventionnel et biologique, hors sol et en plein champ. Une étude menée au sein du réseau Semences paysannes montre que les variétés anciennes cultivées en plein champ possèdent douze à quinze fois plus de micronutriments que les variétés hybrides F1¹⁶ sur le même terrain. Ces études ont été menées sur les tomates, les aubergines, les poivrons, les concombres¹⁷.
- 38 Vu le nombre de variétés encore disponibles et les créations nouvelles, dont certaines ont un goût non moins intéressant, il est important de trouver le dispositif qui favorise les recherches et la communication sur elles, et de définir le maillage territorial idoine.

Quelle organisation pour une évolution durable des variétés anciennes ?

- 39 Dans la nouvelle organisation nationale en cours de développement, l'échelon régional joue un rôle déterminant pour la préservation et la valorisation des variétés. Les territoires voient dans la biodiversité domestique la possibilité de valoriser leurs produits d'origine et sont eux aussi plus réceptifs à la nécessité de préserver ce patrimoine. Le succès de la fête de la Vache nantaise, à Plessé (Loire-Atlantique), en septembre 2018, qui a rassemblé 65 000 visiteurs, témoigne de cet engouement.
- 40 Au niveau des actions récurrentes, les exemples les plus aboutis sont donnés par le centre régional des ressources génétiques des Hauts-de-France (depuis 1986) ou le pôle Biodom Centre. En Île-de-France, le programme régional de la biodiversité cultivée mené entre 2008 et 2016 à partir de la commune de Savigny-le-Temple (Seine-et-Marne) a permis de conduire plusieurs actions en s'appuyant sur le modèle suivant, à l'instar de ses aînés. L'animation du réseau se partage en quatre étapes :
- 41 recensement → conservation → identification → valorisation
- 42 À chacune de ces étapes sont placés des acteurs ou partenaires, locaux, ou nationaux. Il serait trop long de détailler ici la matrice qui en découle, d'autant que certains d'entre eux peuvent jouer un rôle dans chacune d'elles. Plusieurs spécialistes interrogés préfèrent conserver une variété avant de l'identifier, afin d'être sûrs de ne pas la perdre, d'autant que les accessions¹⁸ d'une même variété peuvent être différentes.

- 43 L'exemple du navet de Viarmes (Val-d'Oise), permet d'illustrer ce programme : sauvé in extremis d'un jardin de son dernier cultivateur, en 2008, par l'action concertée du parc naturel régional Oise Pays-de-France, qui l'a recensé, du programme régional de la biodiversité cultivée d'Île-de-France, qui a financé son identification et mis les acteurs en relation et du CRB Brassicacées de l'INRA de Ploudaniel, qui a multiplié les graines et conservé la ressource. Le navet a ainsi refait son apparition au domaine de la Grange-la Prévôté à Savigny-le-Temple, puis au jardin de l'abbaye de Royaumont (Val-d'Oise), voisin de son berceau d'origine, deux lieux de valorisation (**fig. 2**).

Figure 2

Navets de Viarmes, récoltés en hiver.

Phot. Gilles Debarle. © Gilles Debarle.

- 44 Cet exemple montre le rôle déterminant d'un lieu qui permet aux acteurs de se rencontrer et aux variétés régionales d'être rendues visibles du public : le jardin.

Le jardin, lieu de rencontre entre le public et la biodiversité cultivée

- 45 Par jardin, il faut entendre ici jardin-potager ou jardin-fruitier (verger). Ce sont des lieux de médiation essentiels, qui font l'objet d'un engouement croissant depuis, là encore, les années 1980.

Les premiers lieux pour présenter la biodiversité cultivée

- 46 Dans les années 2000 et dans le sillage d'exemples célèbres (le Potager du roi à Versailles, Villandry et Valmer, en Indre-et-Loire, Saint-Jean-de-Beauregard, dans l'Essonne), de nouveaux jardins potagers créés ou réhabilités se sont développés avec pour axe central la préservation et la mise en valeur des fruits et légumes d'une région : Lacroix-Laval près de Lyon, le Potager extraordinaire en Vendée, la Grange-la-Prévôté à Savigny-le-Temple). Ce dernier a constitué le point d'appui du programme régional qui a permis la remise en culture de plusieurs variétés, a organisé des expositions sur le haricot¹⁹ et les céréales, construit une base de données des ressources génétiques d'Île-de-France mise en ligne depuis 2016²⁰ (**fig. 3**).

Figure 3

Potager du domaine de la Grange-la-Prévôté.

Phot. Gilles Debarle. © Gilles Debarle.

- 47 Le domaine de Lacroix-Laval (Rhône) présente les variétés du bassin lyonnais qui sont ensuite rediffusées dans les jardins et espaces de maraîchage des environs. L'engouement du public se confirme d'année en année dans ces jardins, qui font des émules dans toute la France.
- 48 Afin de donner une plus grande visibilité à ce mouvement, l'Association des jardins-potagers et fruitiers de France (« Potagers de France ») a été créée en 2011 autour de trois valeurs cardinales : préserver le patrimoine légumier et fruitier, échanger entre jardiniers, créer des lieux d'expérimentation et d'innovation. Elle compte plus de soixante jardins membres, tous ouverts au public, avec le souci de concilier production, esthétique et médiation. Les animations varient selon les jardins ; ce peut être :

- 49 - des activités sensorielles, telles que des tests de dégustation de différents fruits et légumes, pour mieux les connaître et donner ses préférences ;
- 50 - un travail avec un restaurateur, soit sur place quand le domaine dispose d'un restaurant (comme au Château Colbert, à Maulévrier, Maine-et-Loire) ou d'un bar à tomates (au domaine de la Bourdaisière, à Montlouis, Indre-et-Loire) ou avec des prestataires extérieurs : lycées hôteliers, traiteurs, restaurants.
- 51 - la diffusion de variétés locales auprès de maraîchers voisins.

Montrer la biodiversité cultivée face au changement climatique

- 52 L'autre atout du jardin est qu'il est moins dépendant des recettes des ventes de fruits et légumes que les maraîchers ou les vergers de production, ses ressources provenant de diverses origines. Présenter une certaine diversité permet aussi de montrer les différences de comportement des variétés en fonction des aléas climatiques. Ainsi, au domaine de la Grange-la Prévôté, la cerise courte-queue de Montmorency s'est avérée moins sensible aux gelées tardives que les autres variétés franciliennes présentes. De même pour les pêches de Montreuil : avec la canicule et la sécheresse, on note une sensibilité différente aux maladies selon les variétés ; ou encore, l'évolution différente entre trois variétés anciennes de haricots nains sur une même parcelle et sans aucun traitement²¹ (**fig. 4**).

Figure 4

Cerise courte queue de Montmorency.
Phot. Gilles Debarle. © Gilles Debarle.

- 53 Le lien entre les jardins et les centres de ressources génétiques est donc primordial. Le centre de ressources récupère et réinsère les variétés retrouvées auprès des jardins de

la même région. Il est préférable de disposer de plusieurs jardins pour assurer la viabilité des variétés, en cas de maladie dans l'un d'eux, de difficulté passagère, ou de fermeture.

- 54 Dans ce contexte, le jardin est au croisement des évolutions climatiques et sociétales. Sa fonction pédagogique auprès des enfants n'est plus à démontrer. En coordonnant les actions, une dynamique positive peut émerger en faveur de la biodiversité cultivée. En tissant des liens, d'un côté avec les chercheurs et de l'autre avec les cuisiniers, y compris les lycées professionnels pour sensibiliser les jeunes générations, le jardin devient le lieu où la cuisine de demain peut prendre son essor, grâce à une palette de saveurs locales difficile à trouver ailleurs dans un lieu unique, où le plaisir est associé à la préservation du patrimoine, et où sont pratiquées expérimentations et comparaisons avec les variétés modernes.
- 55 L'engouement du public pour le jardinage et la cuisine se confirme d'année en année, avec le désir de se nourrir de manière plus saine et équilibrée. Si la valeur nutritionnelle des variétés anciennes continue d'être démontrée, elles pourront trouver leur place dans les nouveaux modes de consommation. Encore faut-il aussi mener cette sensibilisation auprès des restaurateurs.

Du jardin à la cuisine

Sensibiliser le cuisinier à la biodiversité cultivée

- 56 C'est la dernière étape du retour des variétés anciennes : quelle est leur valeur gustative comparée à celle des nouvelles ? L'idée est de pouvoir vendre non des espèces mais des variétés, ayant chacune leur valeur et leur place dans un mode de consommation particulier. Ne peut-on pas faire apprécier davantage tel fruit ou légume par son goût et son utilisation, et donc modifier les habitudes de consommation sous l'influence du jardinier ?
- 57 Jusqu'à présent, lorsqu'on évoquait la gastronomie régionale, on pensait davantage aux savoir-faire, au sol et au climat qu'à la biodiversité domestique, plus encore aux espèces animales qu'aux plantes ? Combien de recettes de cuisine précisent le nom de la variété utilisée ? Cette mention semble encore assez rare, ou insuffisamment mise en valeur, pour les fruits ou légumes. Le goût d'un cassoulet change-t-il avec un haricot tarbais, par exemple. Ne peut-on pas imaginer de nouvelles recettes en choisissant une autre variété au sein d'une espèce²² ?
- 58 Le seul fait de montrer que presque chaque variété de pommes de terre correspond à un usage précis devrait être un élément pédagogique, pourtant souvent absent des émissions culinaires. Pour preuve, la vidéo de la célèbre purée de Joël Robuchon, qui ne mentionne pas le nom de la variété qu'il utilise, alors que des tests de dégustation ont été effectués dès les années 1990. Quand il s'agit de choisir le vin qui accompagne un plat, préciser son appellation va de soi.
- 59 Le travail des œnologues devrait justement inspirer les gastronomes. À l'instar des descriptions très précises données dans les quatre premières éditions des catalogues Vilmorin-Andrieux (1883-1925), il faudrait pouvoir définir le goût, la texture, la tenue, la cuisson de chaque variété pour savoir laquelle correspond à quel usage. Les fruits et légumes locaux en seraient valorisés par l'envie qu'ils suscitent.

- 60 Un test a été effectué à partir des pommes du verger du Coulevrain, à Savigny-le-Temple, avec le chef Marcel Fraudet, spécialiste de la tarte Tatin, pour savoir quelles pommes de la Brie convenaient à cette recette d'origine solonote, en dehors de la Reinette d'Orléans. La pomme Faro, aussi bonne à consommer crue que cuite, fait partie de cette sélection, comme la Calville de Dantzig²³.

Proposer de nouvelles recettes avec des variétés anciennes

- 61 Certaines espèces ou variétés ont été sélectionnées pour des plats et des modèles alimentaires en déclin, comme le potage servi le soir pour une famille nombreuse d'avant-guerre. Le mode de vie ayant profondément changé, les variétés utilisées pour des plats d'autrefois peuvent-elles encore l'être pour les repas d'aujourd'hui ? Il suffit d'essayer, même pour les mets les plus simples, comme les sandwiches, qui peuvent devenir délicieux par leurs ingrédients. Un « jambon-beurre » garni d'une feuille de laitue Reine des Glaces, à la texture plus épaisse, plus croquante et pourtant plus souple, est incomparable... (fig. 5)

Figure 5

Laitue Reine des Glaces.

Phot. Gilles Debarle. © Gilles Debarle.

- 62 De même, il ne faut pas hésiter à tester de nombreuses variétés crues, de manière à pouvoir les consommer rapidement et en conserver la saveur et les nutriments sans qu'il soit nécessaire de passer plusieurs heures devant un fourneau. Ainsi, la société des Graines Bocquet vient de remettre en vente des graines de navet de Péronne (syn. Montesson). Ce navet se passe très bien de toute cuisson, de même que le chou Cœur de

Bœuf des Vertus, la betterave Crapaudine, l'épinard d'été de Rueil ou le poireau de Gennevilliers. Les salades composées de certains de ces légumes sont même délicieuses.

- 63 Les restaurants pourraient davantage utiliser des légumes dont les dimensions étaient adaptées aux familles nombreuses : carotte de Tilques, tomate Grosse du Cher, chou Milan d'Aubervilliers, etc. Ainsi, la gastronomie française évoluerait en fonction des nouveaux modes de consommation tout en bénéficiant de l'excellence de produits adaptés aux terroirs régionaux. Elle s'enrichirait de nouvelles pratiques tout en respectant la qualité du produit, principe fondamental de la cuisine de Paul Bocuse.
- 64 Tout un champ d'expérimentation doit pouvoir s'ouvrir pour trouver le meilleur moyen de valoriser une variété. L'histoire de la tomate Perdrigeon mérite d'être citée. Obtenue par le maraîcher du même nom, à Massy (Essonne) au début du xx^e siècle, elle a été ensuite vendue en Angleterre et en Allemagne sous les noms respectifs de *Belle of Massy* et *Belle Von Massy*. Dans les années 1950, on la retrouve dans la vallée de la Durance pour la fabrication de la sauce tomate. Après des décennies de mise en sommeil et de conservation à l'INRA de Montfavet (Avignon), des graines ont été envoyées au domaine de la Grange-la Prévôté, qui l'a transmise à l'horticulteur « les Jardins d'Ollivier » qui participe à sa relance. Sa belle forme côtelée lui confère une très belle présentation, et elle est parfaite sans le moindre assaisonnement.
- 65 De même, l'engouement pour les légumineuses devrait favoriser le retour de certaines variétés de haricots grains ou de pois, dont l'Île-de-France fut l'une des principales terres de création variétale. Il revient aux jardiniers, aux cuisiniers et aux médias de faire apprécier leur saveur et même, les vertus apaisantes de leur écossage, seul ou à plusieurs : quand cette action reste ponctuelle, elle peut devenir un plaisir et non une corvée.
- 66 La disparition d'anciennes variétés reste à craindre, si l'on pense que les raisons en sont toujours rationnelles (productivité, sensibilité aux maladies...). La réalité est plus complexe, les raisons pouvant être d'ordre concurrentiel, notamment, ou rationnel, car un semencier fait souvent ses choix de variétés en fonction de la demande, sauf s'il entend en relancer certaines. Sans eux, le bouleversement des modes de vie et de consommation précipiterait leur fin. En fait, l'uniformisation des habitudes domestiques et la disparition de la biodiversité dans son ensemble invitent l'être humain à agir pour mettre sa vie plus en phase avec la terre. Les modes de consommation étant démultipliés, il y a toujours une possibilité de consommer, ne serait-ce que de temps en temps, telle ou telle variété. Lorsque la nourriture devient un plaisir et plus seulement une nécessité, le consommateur est moins regardant sur le prix d'achat des variétés : on ne privilégie plus toujours la variété la moins chère mais celle qui donne le plus de satisfaction, ou on la cultive. Mettre la priorité sur le goût et la valeur nutritionnelle quand cela est possible constitue une autre manière de renouer avec la biodiversité.

67 **Acronymes**

- 68 CRRG : Centre régional des ressources génétiques
- 69 CTPS : Comité Technique Permanent de la Sélection
- 70 CRB : Centre de Ressources Biologiques (spécialisés par espèces pour la plupart)
- 71 GEVES : Groupe d'Étude et de contrôle des Variétés Et des Semences
- 72 GNIS : Groupement National Interprofessionnel de Semences et Plants

BIBLIOGRAPHIE

Sites Internet

Base de données des plantes cultivées d'Île-de-France, voir le site : <http://www.savigny-le-temple.fr/content/les-plantes-cultivees-dile-france> – travail effectué en 2016 et 2017.

Sur le même site, consulter les documents en ligne :

1. Qu'est-ce qu'une variété ancienne et locale ? Journée du 21 septembre 2012.
2. Les céréales : débat du 21 juin 2013.

Portail des centres de ressources biologiques des instituts de recherche publique (INRA, CIRAD, IRD) : www.florilege.arcad-project.org.

La BnF a mis en ligne le catalogue Vilmorin-Andrieux, 1891, et une partie de celui de 1904 : <https://gallica.bnf.fr/>.

Informations sur les listes et les variétés inscrites au catalogue officiel, information sur la coordination nationale pour la conservation des ressources phytogénétiques : www.geves.fr.

Catalogue Denaiffe de 1906 (très complet sur les méthodes de cultures et les productions) : www.semencespaysannes.org. Des éléments importants aussi sur les variétés cultivées.

Liste des pépiniéristes et des variétés (actualisée régulièrement) : www.pommiers.com.

Liste des variétés fruitières : www.pomologie.com.

Références bibliographiques

VILMORIN-ANDRIEUX. *Catalogue des variétés potagères*. 1925.

TROCHET, Jean-René, PÉRU, Jean-Jacques, ROY, Jean-Michel (dir.). *Jardinage en région parisienne du XVII^e au XX^e siècle*. Grâne : Créaphis, 2003.

SCHALL, Serge. *De mémoire de potagers. Petites et grandes histoires des variétés de légumes*. Toulouse : Plume de Carotte, 2008.

JACOBSON, Antoine (dir.), DEBARLE, Gilles, ELIAS, Kamel. *Du fayot au mangetout. L'histoire du haricot sans en perdre le fil*. Rodez : Éd. du Rouergue, 2010.

BONNEUIL, Christophe, FENZI, Marianne. « Des ressources génétiques à la biodiversité cultivée ». *Revue d'anthropologie des connaissances*, 2011, p. 206-233, <https://doi.org/10.3917/rac.013.0206>.

ROY, Jean-Michel. *Savez-vous planter les choux ?* Livret de l'exposition au jardin de Bagatelle, 2012.

Les Fruits d'Île-de-France. Livret de l'Union pomologique de France, 2012.

PITRAT, Michel, FOURY, Claude (dir.). *Histoire de légumes ; Des origines à l'orée du XXI^e siècle* [2003]. Versailles : Quae, 2015.

QUELLIER, Florent. *Des fruits et des hommes. L'arboriculture fruitière en Île-de-France vers 1600-vers 1800*. Rennes : PUR, 2003, nouvelle édition en ligne, générée le 13 juillet 2015 – <http://books.openedition.org/pur/17473>.

GEOFFRIAU, Emmanuel, GUYOT, Sylvain. « Fruits et légumes, les micronutriments, critère de sélection trop peu considéré ». *Jardins de France*, janvier-février 2017, n° 645.

CHAUVET, Michel. *L'Histoire des légumes cultivés en France*. INRA, dossiers de l'environnement INRA, n° 21. <https://www7.inra.fr/dpenv/pdf/chauvd21.pdf>.

https://www.lemonde.fr/biodiversite/visuel/2016/11/16/derniere-chance-pour-la-biodiversite-6-6-les-pommes-d-antan_5032123_1652692.html

NOTES

1. - « The National Forum on BioDiversity », 21-25 septembre 1986 ; communications publiées sous la direction d'Edward Osborne Wilson en 1988 sous le titre *BioDiversity* (Washington D.C. : National Academic Press).
2. - Le fromage de Brie en est un parfait exemple.
3. - Nous en donnons quelques titres dans les références bibliographiques ci-après.
4. - Telle que le cornichon fin de Meaux, produit pour les conserves envoyées dans les colonies.
5. - Choix des graines des plus beaux fruits ou plants pour les multiplier.
6. - Exemple du navet de Péronne et de Montesson, notamment, sans que la raison, souvent, soit expliquée autrement que par l'appropriation d'une variété par les producteurs d'une localité.
7. - 1941 : création du Groupement national interprofessionnel de semences et plants (GNIS). 1942 : création du Comité technique paritaire de la sélection (CTPS).
8. - Le célèbre haricot « Contender », par Vilmorin, est une obtention emblématique de cette époque, avec un nom on ne peut plus révélateur.
9. - L'herbier Vilmorin a été classé le 18 mai 2007 ; voir http://www2.culture.gouv.fr/public/mistral/palsri_fr?ACTION=CHERCHER&FIELD_1=REF&VALUE_1=PM91000725.
10. - Liste c : Légumières : Variétés de conservation cultivées dans des régions spécifiques, menacées d'érosion génétique et commercialisables dans la région d'origine. Ex. : chicorée Tête d'anguille, flageolet blanc des Flandres ; - Liste d : Légumières : Variétés sans valeur intrinsèque pour la production commerciale mais créées en vue de répondre à des conditions de cultures et commercialisables en France. Ex : haricot à rames Crochu de Montmagny, mâche verte d'Étampes, navet long d'Alsace, tomates Green Zebra, prune noire, etc. (la liste d est beaucoup plus utilisée que la liste c).
11. - Voir le site : <https://www.legifrance.gouv.fr/eli/arrete/2015/11/24/AGRG1528558A/jo/texte> [consulté le 21/10/2019].
12. - Voir le site : <https://www.legifrance.gouv.fr/eli/decret/2015/12/22/2015-1731/jo/texte> [consulté le 21/10/2019].
13. - Voir notamment le n° 645 de la revue *Jardins de France* (janvier-février 2017).
14. - GEOFFRIAU, Emmanuel, GUYOT, Sylvain. « Fruits et légumes, les micronutriments, critère de sélection trop peu considéré ». *Jardins de France*, n° 645, janvier-février 2017.
15. - BLANDO, F., GERALDI, C., NICOLETTI, I. "Sour cherry (*Prunus Cerasus* L.) anthocyanins as ingredients for functional foods". *J. Biomed. Biotechnol.*, vol. 2004, n°5, 2004, p. 253-8 (PMID 15577186, PMCID 1082898, DOI 10.1155/S1110724304404136).
16. - Un hybride F1 est la première génération d'un croisement entre deux variétés distinctes de lignées pures. Elle nécessite de nombreuses années de sélection. Leur utilisation (déjà ancienne – le concept a été inventé en 1908) a permis une multiplication de la productivité et une plus

grande résistance aux maladies, mais elle oblige les agriculteurs à racheter des semences tous les ans.

17. - Voir le site : <https://www.semencespaysannes.org/cultivons-la-diversite/le-groupe-potageres/videos-et-supports-pedagogiques.html>, onglet « supports pédagogiques ».

18. - Il est important d'identifier les provenances pour une même variété, car il peut y avoir des différences entre elles. L'accession marque l'origine de la variété : chez un semencier, un centre de recherche, un collectionneur, etc...

19. - « Du fayot au mangetout », avec le Potager du roi, en 2010.

20. - Voir le site : <http://www.savigny-le-temple.fr/content/les-plant-cultivees-dile-france> [consulté le 21/10/2019].

21. - Le Merveille de Paris a séché beaucoup plus vite que le Bagnolet, toujours vert et vigoureux. Le Petit Riz de Montmorency se situe dans la moyenne.

22. - On ne peut cependant pas appliquer cette proposition à tous les cas. Par exemple, l'AOC « lentille verte du Puy » repose sur la variété de lentille Anicia sélectionnée par l'INRA et inscrite en 1966.

23. - La recette originale des sœurs Tatin peut être découverte en cliquant sur l'une de ces deux variétés dans la base de données des ressources génétiques d'Île-de-France : <http://www.savigny-le-temple.fr/content/les-plant-cultivees-dile-france> [consulté le 21/10/2019].

RÉSUMÉS

L'inquiétante perte de biodiversité due à une société uniformisée et consommatrice de ressources incite des citoyens toujours plus nombreux à réduire leur empreinte écologique en entreprenant des actions concrètes. L'une des plus fondamentales consiste à retrouver une alimentation saine, goûteuse et de proximité. La recherche de variétés anciennes et locales coïncide avec cette volonté. Elle correspond aussi à celle de préserver la biodiversité, dans sa forme cultivée. Mais elle sème le doute autour de l'intérêt de celles qui leur ont succédé et donc, sur la notion d'amélioration des variétés. Ce doute est généralisé et touche indistinctement toutes les espèces, sans que le consommateur soit suffisamment informé des réels progrès réalisés dans des cas plus nombreux qu'ils ne le pensent. Pour savoir quel rôle ces variétés anciennes peuvent retrouver, il convient de retracer brièvement leur histoire, les raisons de leur déclin et de leur retour en grâce. Ce regain d'intérêt a été conforté par plusieurs mesures gouvernementales : la mise en place des listes c et d du catalogue français des espèces et variétés en 2008 et 2009, puis la création d'une Coordination nationale des ressources phyto-génétiques en 2016. Entre ces mesures nationales et les aspirations citoyennes, une organisation avec les acteurs de terrain et les scientifiques doit être consolidée et généralisée à partir de programmes en cours dans certaines régions. Les lieux de médiation les plus appropriés pour présenter ces actions au public sont les jardins-potagers et fruitiers. L'engouement des citoyens pour le jardin et la cuisine favorise l'utilisation de ces variétés dans des recettes qui sont à créer ou à réinventer en fonction des besoins actuels.

Our present-day society is increasingly standardised and wasteful of resources and is witnessing a disturbing loss of biodiversity. In reaction to this, more and more concerned citizens are trying to reduce their environmental footprint by concrete action. One of the most fundamental of these actions lies in a return to healthy and tasty food, locally sourced. The search for old and

local varieties of fruits and vegetables corresponds with this movement and with the desire to maintain the biodiversity of cultivated plants. But, at the same time, this tendency throws doubt on the qualities of the varieties that succeeded the old ones, and even on the notion that plant varieties can indeed be improved. This doubt is widespread and concerns many sorts of fruits and vegetables, without distinction, and ignores the fact that progress has been made for more of these varieties than the consumer suspects. In order to understand the role that these old varieties can play, it is necessary to give a brief account of their history, their decline and their return to favour. The renewal of interest in old varieties of fruits and vegetables has been encouraged by several factors, including governmental intervention, notably the creation of new categories in the French catalogue of varieties in 2008 and 2009 and the creation, in 2016, of a national coordination for plant genetic resources. Between public policies and the aspirations of citizens, the mobilisation of local actors and scientists must be consolidated on the basis of programmes currently underway in several regions. The best place where awareness raising can be implemented are the vegetable gardens and orchards. New enthusiasm for gardening and for cooking encourages the uses of old varieties in recipes which must be created or rewritten according to contemporary needs.

INDEX

Mots-clés : alimentation, agriculture urbaine, biodiversité, fruits, fruitiers, gastronomie, goût, jardin, légumes, maraîchage, potager, ressources génétiques, semences, variétés

Keywords : food, urban agriculture, biodiversity, fruits, fruit trees, gastronomy, taste, garden, vegetables, market gardening, vegetable garden, genetic resources, seeds, varieties

AUTEUR

GILLES DEBARLE

Chargé de mission, ville de Savigny-le-Temple (Seine-et-Marne), chargé notamment du programme d'agriculture urbaine. Trésorier de l'Association des jardins-potagers et fruitiers de France et du potager de Champrosay gilles.debarle@sfr.fr