

GENÈVE

Culture d'essai pour sortir de l'oubli l'artichaut violet de Plainpalais

Alain-Xavier Wurst

Dans le cadre d'une journée organisée au centre de Lullier sous l'égide de la CPC, l'accent a été mis sur la collaboration entre milieux scientifiques, associatifs et professionnels pour la préserver et cultiver d'anciennes variétés locales.

L'artichaut violet de Plainpalais connaîtra-t-il auprès des consommateurs le même succès que son cousin le cardon épineux genevois? La question est prématurée, mais deux producteurs du canton, Bernard Blondin, à Perly, et David Lavergnat, à Troinex, se sont lancés en mai dans une culture d'essai, dans l'espoir que ce légume oublié des Genevois revienne bientôt sur les tables de la région. La première récolte devrait avoir lieu entre les 15 août et 15 septembre prochains.

«Les dégustations dites "hédonistes", où les personnes réagissent de manière subjective, montrent que les qualités gustatives de cette variété sont excellentes, ce que confirment par ailleurs les analyses sensorielles réalisées à l'École d'ingénieurs de Changins. Ces caractéristiques en font un légume très prometteur», a expliqué Nicolas Delabays lors de son intervention à Lullier, vendredi dernier. Il s'exprimait au cours de la journée consacrée à la culture des anciens fruits et légumes de Genève, organisée conjointement par la Commission suisse pour la conservation des plantes cultivées (CPC), la haute école du paysage, d'ingénierie et d'architecture (Hepia, HES-SO) et le Centre de Formation Profes-



Les intervenants au cours de la journée étaient Nicolas Delabays, Vincent Gigon, Christian Keimer, Alain Merlier et François Lefort, directeur du groupe Plantes et pathogène à l'Hepia (de gauche à droite).

A.-X. WURST

sionnelle Nature Environnement. Professeur d'agronomie à l'Hepia et responsable du programme de caractérisation et d'optimisation de l'itinéraire technique du Violet de Plainpalais, Nicolas Delabays a fourni les oeillets aux maraîchers genevois. «Pour la première fois, sur la base des analyses génétiques réalisées à l'Agroscope de Changins, nous pouvons garantir que le matériel est bien la variété authentique du Violet de Plainpalais. Par le passé, de nombreux plants cultivés et commercialisés sous cette appellation n'en étaient pas», précise Nicolas Delabays.

Un légume très prometteur

Les premières références écrites évoquant cet artichaut remontent à 1877. Il est cultivé jusque dans les années 30, tombe ensuite en désuétude avant d'être «redécouvert» par Bernard Blondin en 1959. Va-

riété précoce qui peut produire l'année de plantation, le Violet de Plainpalais résiste assez bien à l'hiver. Le capitule est petit mais charnu, très particulier au niveau de la forme, avec des bractées de couleur violette d'où le légume tire son nom.

Conserver par l'utilisation

«Nous avons planté 4000 pieds d'artichauts de différentes variétés, dont une centaine de pieds de Violet de Plainpalais. Nous avons aussi planté des Violets d'autres régions, pour comparer leur comportement, leur goût, etc.», confie Bernard Blondin. «On poursuit un double intérêt: d'abord voir si l'artichaut est économiquement rentable et ensuite, dans l'idéal, valoriser la variété genevoise. Ceci nous permettrait de communiquer sur l'origine locale, à l'image de ce qu'on a fait pour le cardon. C'est aussi très bien pour l'image du producteur.»

Marché de niche, la production d'anciennes variétés, à l'instar du Violet de Plainpalais, peut néanmoins représenter une valeur ajoutée aussi bien pour les grands maraîchers traditionnels que les petits producteurs bio. «La Suisse dispose d'un grand nombre de collections de conservation en champ», souligne Agnès Bourqui, directrice de la Commission suisse pour la conservation des plantes cultivées (CPC). «Nous disposons à la CPC d'une importante base de données qui recoupe toutes les anciennes variétés conservées en Suisse. Si un producteur souhaite cultiver une plante locale, ancrée dans le terroir, il peut nous contacter. Nous aimerions sensibiliser les agriculteurs à produire ces anciennes variétés, car cela permet de les conserver tout en les utilisant, ce qui la meilleure des choses.»

Concernant le Violet de Plainpalais, la grande distribution joue le jeu et montre un fort



Légume petit mais roboratif, l'artichaut violet de Plainpalais séduit par ses qualités gustatives. Une question reste en suspens: celle de son rendement.

A.-X. WURST

intérêt. «Elle aussi essaie de mettre en avant des produits locaux pour faire face au tourisme d'achat. Si le Violet de Plainpalais est retenu, il sera vendu en grande distribution», dit Bernard Blondin. Une filière pourrait alors être mise en place dans les 2-3 prochaines années: un projet de mise en valeur vient juste d'être soumis à l'OFAG, dans le cadre du Plan d'action national pour la conservation et l'utilisation durable des ressources phyto-génétiques pour l'alimentation et l'agriculture. Un engagement des producteurs sera nécessaire pour son démarrage effectif, mais ils attendent encore cet été pour se prononcer.

La grande distribution joue le jeu

Les producteurs sont certes encore prudents, mais il n'est pas interdit d'être optimiste, surtout en raison des qualités organoleptiques et nutritionnelles de cet artichaut.

L'exemple du cardon AOP déjà cité n'est pas irréaliste. «Dans le cadre d'une politique agricole qui pousse à la diversification, on peut développer des niches pour obtenir des plus-values, cela peut s'avérer intéressant d'ici quelques années», relève Alain Farine, directeur de l'association suisse des AOP-IGP. «S'il existe une base historique et que certains grands chefs s'approprient le Violet de Plainpalais, qu'on en parle un peu, une demande AOP pourrait être recevable. Avec l'attribution de l'AOP, on est toujours dans des zones de subjectivité. Après la question, c'est la faiblesse de la filière. Mais dans le cas de la poire à Botzi AOP, par exemple, certains producteurs étaient au début un peu sceptiques, mais dès le moment où la filière a obtenu l'AOP, elle a fonctionné toute seule.»

SUR LE WEB

www.cpc-skek.ch

«Le consommateur est un levier»

Interview

DENISE GAUTIER

Responsable du bureau ProSpecieRara Suisse romande



Membre de la CPC, la fondation ProSpecieRara a été créée en 1982 pour préserver les races d'animaux de rente et les plantes de culture menacées d'extinction.

Comment récupérez-vous des semences d'anciennes variétés?

Il peut nous arriver d'en trouver par hasard, par exemple chez les maraîchers, mais la plupart du temps nous allons vers les producteurs. J'ai également fait de nombreuses recherches dans les anciens catalogues horticoles, c'est le côté ethnobotaniste de notre travail. Et nous avons régulièrement des personnes qui nous proposent des variétés que leur grand-mère ou grand-père cultivait.

Comment conseillez-vous les producteurs?

Souvent les producteurs ne savent pas comment avoir accès à ces variétés. Ils peuvent nous appeler, on leur donne des pistes pour trouver les anciennes variétés et où se fournir. Les producteurs bio ou en production extensive sont intéressés par ces anciennes variétés, parce qu'elles ont du goût, elles sont différentes, et parce qu'on ne les retrouvera pas sur tous les étals. Ce sont des produits de niche qui ont un réel potentiel.

Ces producteurs sont-ils aujourd'hui plus nombreux?

Leur nombre reste encore modeste en Suisse romande, mais on reçoit tous les mois des demandes pour notre label ProSpecieRara. Les gens commencent à nous connaître un peu mieux et se rendent

compte qu'il y a ce potentiel. Notre but est aussi de remettre ces anciennes variétés dans le circuit de la commercialisation, car la conservation passe par l'utilisation. Si les consommateurs les demandent, il y aura une offre correspondante. Le consommateur est un levier.

Vous travaillez en collaboration avec d'autres associations?

Nous avons la chance, au niveau suisse, d'avoir beaucoup de possibilités de discussion. C'est un atout considérable. La mise en place de la CPC a permis d'établir une synergie entre les différentes associations et l'OFAG, et cela fonctionne très bien, à la différence de nombreux pays européens où il existe très peu de ponts entre milieux associatifs et institutions étatiques.

PROPOS RECUEILLIS PAR ALAIN-XAVIER WURST

SUR LE WEB

www.prospecierara.ch

Dessert GRTA: les poires à rissole

Cultivées depuis la nuit des temps dans les territoires genevois et savoyards, il existe un très grand nombre de variétés de poires à rissole. Le verger conservatoire de Lullier comporte environ 60 taxons de poires, avec entre autres les variétés Blesson de Marlioz, la Poire Loup et la Martin Sec.

«Toutes ces variétés ont des points communs, elles sont extrêmement dures, sèches au moment de la récolte, on ne peut pas les manger crues, elles ne sont pas juteuses, la chair est blanchâtre. La poire à rissole s'apparente souvent à la poire à cidre. Ce sont des espèces relativement tardives que l'on récolte fin octobre-début novembre. Pour les consommer, il faut les transformer, les épépiner, les cuire pendant des heures», explique Christian Keimer, ingénieur agronome et consultant indépendant. Il existe encore 3-4 producteurs de poires à rissole, principalement la Blesson de Marlioz, dans le canton de Genève, pour une surface globale d'1 à 2 ha, selon les estimations de Christian Keimer.



Des Blesson de Marlioz, dans le verger conservatoire de Lullier. Il s'agit de l'une des variétés de poires à rissole les plus connues de la région.

A.-X. WURST

À la différence de la spécialité fribourgeoise qu'est la poire à Botzi, qui bénéficie de l'AOP depuis 2007, les poires à rissole genevoises ne sont pas protégées. «Elles n'ont qu'un potentiel de niche pour l'instant», dit Alain Merlier, responsable des cultures arboricoles au CFPNE de Lullier. «Mais on pourrait intéresser des confiseurs à transformer ce fruit et aller vers la production d'une pâtisserie de qualité avec un label GRTA par exemple, même

si ce n'est pas une culture facile. Je pense que la poire à rissole pourrait être valorisée bien au-delà du bassin lémanique ou gexien», ajoute-t-il. Comme ont pu le constater les participants de la journée sur la sauvegarde et culture des variétés locales à Lullier, la rissole (du nom de la friandise traditionnelle de fin d'année des régions savoyardes) farcie à la poire est, de fait, un dessert délicieux.

A.-X. WURST