

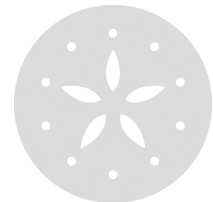
CAPRIASCA AMBIENTE GROUPE PROFRUTTETI

**POMMIERS DE LA CAPRIASCA (TESSIN) CONSERVATION ET VALORISATION DES
ANCIENNES VARIETES ET DE LEUR PAYSAGE**

RAPPORT D'ETAT DU PROJET PAN 03-60, ANNEES 2007 - 2008



www.capriascambiente.ch
capriascambiente@ticino.com



profrutteti@ticino.com
ProFrutteti CH-6950 Tesserete

1. INTRODUCTION

ProFrutteti, groupe de travail de l'association Capriasca Ambiente se donne le but de conserver les anciennes variétés de pommiers tessinois dans leur milieu naturel, valoriser ces variétés et leurs produits dans une optique de développement durable, tout en revitalisant le paysage traditionnel des vergers et de sensibiliser le public désormais urbain.

2. BASES

- contrat d'aide financière PAN 03-60, avril 2007
- demande pour projets PAN 03-60, septembre 2006
- concept pour la conservation des ressources génétiques en Suisse. Spécifications pour les arbres fruitiers

3. BUTS

Réalisation d'un verger de conservation et de démonstration d'anciennes variétés de pommiers, inscrit dans le Réseau national suivant la stratégie et les directives du Plan d'Action National (PAN). Les étapes principales peuvent être ainsi résumées:

1. analyse, révision, et mise à jour ethnobiologique de l'inventaire des pommiers tessinois dans l'optique de définir une liste des variétés de pommes dignes de conservation et ayant un potentiel d'utilisation. Identification et acquisition du matériel d'origine approprié et multiplication du matériel. Cartographie des pommiers anciens, et de ceux récemment reproduits
2. conservation des ressources phylogénétiques. Création d'un verger de conservation par la mise en place d'une collection d'introduction et primaire
3. caractérisation du matériel. Identification du matériel de la collection d'introduction, description des variétés inconnues ou pas décrites (pomologique, phénologique et agronomique) selon les critères définies dans la BDN
4. utilisation durable des ressources phylogénétiques. Sensibilisation du public par l'organisation de manifestations, la publication d'informations relatives au sujet. Diffusion de matériel végétal connu et certifié, conseils et vente aux privés, cartographie des arbres nouvellement plantés

4. ACTIVITES

4.1 Définition d'une liste des variétés de pommier dignes de conservation

Pendant la première phase du projet un inventaire ethnobotanique à été réalisé dans le cadre du travail de master en ethnobiologie de Muriel Hendrichs "Inventaire ethno - botanique : Etude du patrimoine variétal du pommier de la Capriasca et mise en évidence des aspects historiques- culturels qui lui sont associés" soutenu en février 2009 au Laboratoire de botanique évolutive de l'Université de Neuchâtel, sous la direction du Prof. Philippe Küpfer. Lors de ce travail un monitoring systématique de terrain à été effectué dans la Capriasca et à Sonvico. Ainsi 20 variétés classiques et 30 variétés inconnues ont été mises en évidence et décrites (table 1 et 2). Sur la base de communications par des privés et en collaboration avec des connaisseurs tessinois des arbres ont été visités et inventariés dans le reste du territoire tessinois.

Une journée d'identification de variétés de pommes de la Capriasca et du Tessin en général (environ 150 variétés) à été organisée en octobre 2008 à Vaglio/TI. Des pomologues et spécialistes suisses et du nord de l'Italie ont été invités (Guido Bassi, I-Cuneo; Anna Ferro, I-Grignasco; Gottfried Mülli CH-Uster; Cristiana Peano, I-Torino; Gaudenz Zanetti, CH-Zizers).

Des fiches variétales sont en cours de réalisation sur la base de ces travaux (figure 1).

Figure 1. Exemple conceptuel de fiche variétale

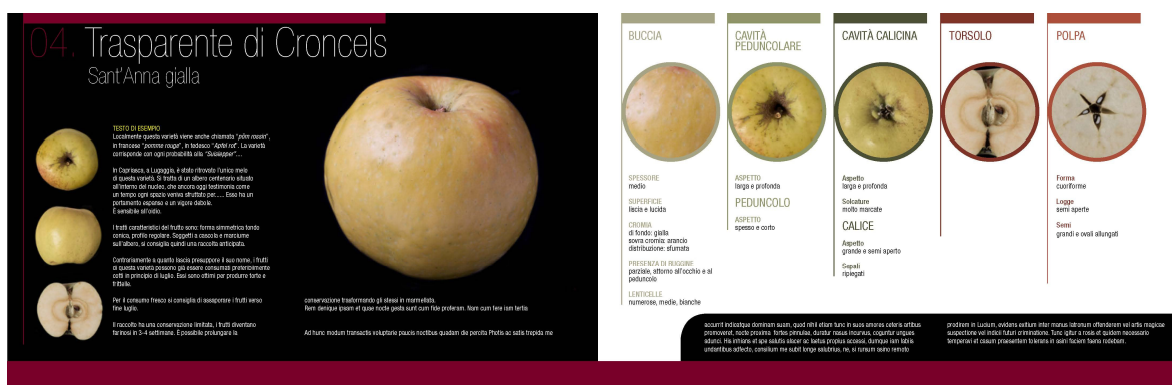


Table 1. Variétés classiques de la Capriasca (Muriel Hendrichs, 2009)

Nome variétal	N° individus	Arbres	Statut	Caractéristiques de relief
Bella di Boskoop <i>nom local : (i) Boscoof</i>	7	Big12-Big77N- Big89N- Sal52- Sal153N-Tes6- Vag18N	commune	qualités organoleptiques très intéressantes, utilisation particulière (cuisson) et nom local
Renetta di Champagne <i>nom local : (i) Champgn</i>	6	Lug12-Sal48- Sal69-Sal97- Sal120-Sal121	commune	qualités organoleptiques très intéressantes, aspect attrayant, maturation particulièrement tardive, conservation particulièrement longue et nom local
Capel de preve	5	Cag15N- Lug1- Lop21N-Sal54- Sal101	commune	qualités organoleptiques intéressantes, aspect attrayant et curieux
Limone d'inverno	4	Big57- Sal59- Sal61- Vag34N	rare	qualités organoleptiques très intéressantes et aspect attrayant.
Mela Campana <i>nom local : (i) Glochen</i>	3	Big92N- LeI9- Lug19N	rare	qualités organoleptiques très intéressantes, aspect attrayant et curieux, maturation particulièrement tardive, conservation particulièrement longue et nom local
Musone di Como	3	Gdl1-Lop6-Lop7	rare	aspect attrayant et curieux.
Rosa di Berna	3	Cag10- Sal12- Sal140	rare	qualités organoleptiques intéressantes, et aspect attrayant.
Calvilla di Danziga	2	Som3-Som19	très rare	qualités organoleptiques intéressantes et aspect attrayant.
Calvilla rossa d'autunno	2	Lug8-Vag2	très rare	qualités organoleptiques intéressantes, aspect attrayant et curieux, utilisation particulière (de table)
Regina delle renette	2	Sal124- Vag38N	très rare	qualités organoleptiques très intéressantes, aspect attrayant et utilisation particulière (de table)
Regina Sofia	2	Ori15- Vag22N	très rare	qualités organoleptiques intéressantes, aspect attrayant, maturation particulièrement tardive et utilisation particulière
Renetta bianca del Canada	2	Sal163N- Ori16	très rare	qualités organoleptiques très intéressantes, aspect attrayant et utilisation particulière (cuisson)
Usterapfel	2	Lug10- Sal110	très rare	aspect attrayant et curieux, utilisation particulière (cuisson)
Calville du roi	1	Lug39N	unique	qualités organoleptiques très intéressantes, aspect attrayant, conservation longue et utilisation particulière (de table)
Carla	1	Som2	unique	qualités organoleptiques intéressantes et aspect attrayant.
Mela Margherita <i>nom local : Sant'Anna o Pom da Sant'Ana (gialla-rossa)</i>	1	Lug23N	unique	qualités organoleptiques intéressantes, aspect attrayant, maturation particulièrement précoce et nom local
Gloria Mundi	1	Vag20N	unique	qualités organoleptiques intéressantes et aspect attrayant.
Grand Alessandro (italiano)	1	Big93N	unique	qualités organoleptiques très intéressantes et aspect attrayant.
Jacques Lebel	1	Ori5	unique	qualités organoleptiques intéressantes et aspect attrayant.
Trasparente bianca <i>nom local : Sant'Anna o Pom da Sant'Ana (bianca)</i>	1	LeI14	unique	qualités organoleptiques intéressantes, aspect attrayant, maturation, particulièrement précoce et nom local

Table 2. Variétés inconnues de la Capriasca (Muriel Hendrichs, 2009)

Nom d'identification	N° ind.	Arbres	Statut	Caractéristiques de relief
<i>Porgnec</i>	28	Big54-Big72-Ori1-Sal1-Sal2-Sal3-Sal4-Sal5-Sal6-Sal7-Sal17- Sal18-Sal22-Sal24-Sal41-Sal62-Sal79-Sal82- Sal89-Sal111-Sal114- Sal137-Sal150- Vag10- Vag12- Vag17N-Vag32NVag33N	repr.	qualités organoleptiques intéressantes, aspect attrayant, particulièrement tardive, longue conservation, utilisation particulière (jus) et nom local
<i>Pom Rossin rigata</i>	20	Big28 -Big60 - Big74N- Lop15- Lop18- Lug17- Lug28N- Ori13-Sal13- Sal60-Sal131- Sal132-Sal162N -Sal152N- Sal156N- Som14- Vag3- Vag11- Vag26N- Vag27N	repr.	qualités organoleptiques très intéressantes, particulièrement tardive, longue conservation, utilisation particulière (jus) et nom local
<i>Pom Rav/Pom piatt</i>	11	Big25- Big26-Big34-Big51- Big62 - Lug3- Lug4- Lug7-Sal23- Sal96-Vag1	repr.	aspect attrayant, particulièrement tardive, longue conservation, utilisation particulière (cuisson) et nom local
<i>Pom Banan</i>	6	Big23-Sal9- Sal16-Sal19- Sal39-Sal104	commune	qualités organoleptiques très intéressantes, aspect attrayant, longue conservation, nom local
<i>Pom rugin (Ruggine Arancina)</i>	5	Cag16N- Big14 ?- Lop19 - Sal32- Vag14	commune	qualités organoleptiques très intéressantes, utilisation particulière (cuisson) et nom local
<i>Calvilla a strisce</i>	4	Big10- Big48-Lop1-Odo8	rare	qualités organoleptiques très intéressantes, aspect attrayant et curieux, particulièrement tardive, longue conservation et utilisation particulière (table)
<i>Mela cuore</i>	4	Odo5- Odo14- Sal103-Sal157N	rare	aspect attrayant et curieux
<i>Culo di gallina</i>	3	Big19- Big22-Big71	rare	qualités organoleptiques très intéressantes, aspect attrayant et curieux, particulièrement tardive, longue conservation et histoire particulière
<i>Pom Rossin unita</i>	2	Vag13- Vag36N	très rare	qualités organoleptiques très intéressantes, particulièrement tardive, longue conservation, utilisation particulière (jus) et nom local
<i>Bella di Bigorio</i>	1	Big63	unique	qualités organoleptiques intéressantes, aspect attrayant et maturation précoce
<i>Bona di Lopagno</i>	1	Lop5	unique	qualités organoleptiques très intéressantes, aspect attrayant, utilisation particulière (jus)
<i>Brutta ma buona</i>	1	Sal29	unique	qualités organoleptiques intéressantes
<i>Calvilla arcobaleno</i>	1	Vag25N	unique	qualités organoleptiques très intéressantes, aspect attrayant et curieux, longue conservation et utilisation particulière (table)
<i>Cristallina di Sala</i>	1	Sal25	unique	qualités organoleptiques intéressantes, aspect attrayant
<i>Falsa Jacques Lebel</i>	1	Vag4	unique	qualités organoleptiques intéressantes, aspect attrayant
<i>Falsa Mantovana</i>	1	Lug13	unique	qualités organoleptiques intéressantes, aspect attrayant
<i>Hidalgo</i>	1	Sal15	unique	qualités organoleptiques intéressantes, aspect attrayant, utilisation particulière (jus)
<i>Ligornetto</i>	1	Sal139	unique	qualités organoleptiques très intéressantes, aspect attrayant
<i>Mela a pera</i>	1	Lop12	unique	aspect attrayant et curieux
<i>Mela grassa</i>	1	Sal95	unique	qualités organoleptiques intéressantes, aspect attrayant
<i>Mela profumata gialla</i>	1	Sal46	unique	qualités organoleptiques très intéressantes, aspect attrayant
<i>Mela verde di Bigorio</i>	1	Big38	unique	qualités organoleptiques intéressantes, aspect attrayant
<i>Mela verde d'Origlio</i>	1	Ori4	unique	qualités organoleptiques intéressantes, aspect attrayant
<i>Musa ruggine</i>	1	Sal2	unique	qualités organoleptiques intéressantes, aspect curieux
<i>Pisa di Lugaggia</i>	1	Lug37N	unique	qualités organoleptiques intéressantes, aspect attrayant
<i>Puntinata di Bigorio</i>	1	Big39	unique	qualités organoleptiques intéressantes, aspect attrayant, utilisation particulière (jus)
<i>Rossona</i>	1	Big33	unique	qualités organoleptiques intéressantes, aspect attrayant
<i>Sole di Sarone</i>	1	Cag2	unique	qualités organoleptiques très intéressantes, aspect attrayant, utilisation particulière (cuisson)
<i>Mela uovo</i>	1	Sal26	unique	qualités organoleptiques intéressantes, aspect attrayant
<i>Zulu</i>	1	Sal65	unique	qualités organoleptiques très intéressantes, aspect attrayant, utilisation particulière (table)

4.2 Acquisition du matériel végétal d'origine approprié et multiplication

Deux campagnes de récolte de matériel végétal ont été effectués en 2007 (rameaux en janvier et bourgeons en août) avec la modalité suivante:

- une formation introductive sur les principales maladies des pommiers et poiriers à été effectuée avec Cristina Marazzi du service Phytosanitaire du Canton Tessin avant la première campagne de récolte
- la récolte du matériel à été effectué par les membres du groupe de travail ProFrutteti
- chaque plante mère à subi un contrôle visuel des maladies sur le terrain en période de végétation et lors de la récolte de greffons, sa position exacte à été relevé par GPS à haute précision. Les fruits ont aussi subi un contrôle sanitaire.

Le matériel ainsi collecté a été greffé dans la pépinière de Marco Regazzi à Riazzino et à la pépinière cantonale de Lattecaldo (responsable Giuseppe Tettamanti), il a été contrôlé par l'entreprise Concerplant et a obtenu le passeport des plantes. Avec les accessions de variété connue et représentative du territoire des arbres haute tige ont été produits en vue de la plantation de la collection primaire. Les accessions sans identité ou incertaines ont été reproduites en basse tige, en vue de la création de la collection d'introduction. Ainsi ont été reproduits aussi quelques accessions de poirier.

4.3 Cartographie des anciens pommiers et mise à jour de la Banque de données nationale (BDN)

Une cartographie des arbres inventariés à été réalisé sur ArcGis. Grâce aux données spatiales récoltées il a été possible d'effectuer des premières analyses qui ont été présentés au public lors de la journée de la pomme le 18 octobre 2008.

Une banque de données interne à ProFrutteti à été préparée en MS-Access avec le but d'y insérer toutes les données de l'inventaire, des études ethnobotaniques et les données des études précédentes (inventaire de Vanetti et étude génétique commissionnée par Capriasca Ambiente à Cesare Gessler, ETHZ). Cette étape à été nécessaire par praticité de travail vu les problèmes informatiques liés à l'utilisation online de la BDN dans sa première phase de vie. Une fois complétée et vérifiée la BD ProFrutteti, une partie des données sera intégré dans la banque de données nationale. Une première mise à jour est prévue avant la fin de mars 2009.

4.4 Création du verger de conservation inscrit dans le réseau national

Deux parcelles ont été identifiés et des négociations entamés pour l'utilisation à long terme pour la plantation des vergers collection. La signature d'un contrat d'utilisation est prévu à court terme.

La collection primaire est localisée à Tesserete, commune de Capriasca (coordonnées 717.900 102.700), intégrée dans les "Percorsi naturalistici della media Capriasca", et se situe dans un secteur fréquenté par le public à proximité des transports publics. La plantation des premiers 38 pommiers haute-tige (deux individus par variété) est prévue en printemps 2009 sur le terrain du Consorzio centro sportivo e balneare Capriasca e Valcolla. En septembre 2008 les premiers trous de plantation et la préparation du terrain ont été réalisés lors d'une journée avec deux classes de l'école secondaire de Tesserete. Des négociations sont en cours avec les propriétaires d'autres terrains situés à proximité, sur une colline actuellement envahie par la forêt où anciennement était présent un verger.

La collection d'introduction est localisée à Suglio, commune de Manno (coordonnées 714.850 98.800). En un premier lieu (printemps 2009) seront plantés 47 arbres basse-tige (pommiers et 4 poiriers).

Les arbres proviennent de la pépinière cantonale de Lattecaldo et de la pépinière de Marco Regazzi à Riazzino.

4.5 Sensibilisation du public et vulgarisation, contacts avec d'autres associations

Une journée dédiée aux anciennes variétés de pommier est organisée chaque année avec succès croissant à chaque édition (figure 2). Le projet à suscité un grand intérêt dans la population et dans les médias. Plusieurs articles sont sortis sur la presse écrite (Corriere del Ticino, La Regione, Giornale del Popolo, Cooperazione, L'Agricoltore Ticinese, Tessiner Zeitung) et des interviews ont été donnés aux télévisions et radios (TSI, RSI, Teleticino). Du 24 au 26 octobre 2008 une exposition des anciennes pommes du Tessin à été organisée en collaboration avec l'Association tessinoise des fructiculteurs, lors de la foire Sapori e Saperi à Mendrisio.

Figure 2. Affiches de la "giornata della mela" 2006, 2007 et 2008



Le 19.4.08 l'Obstverein Mittelbünden & Surselva à été accueilli en Capriasca avec une visite guidée par ProFrutteti sur les anciens vergers d'arbres à fruits. Des contacts réguliers avec d'autres associations ont été soignés, en particulier avec Pro Specie Rara et Rétropomme.

5. PROJET NE GRACE AUX SYNERGIES – ACTIVITES HORS PAN

En collaboration avec la Fondation La Fonte de Vaglio et l' Azienda forestale regione valli di Lugano une presse pour la production de jus de fruit à été achetée et installée à la Fondation La Fonte de Vaglio. Les machines ont été financées publiquement grâce au soutien des communes voisines, de la confédération et par des fonds propres de des trois partenaires (Capriasca Ambiente, La Fonte et Regione valli di Lugano). Ce projet n'est pas partie du PAN et n'est pas directement coordonnée par ProFrutteti. Néanmoins il s'aligne avec le but de l'utilisation durable des ressources génétiques du Plan d'action National. Pendant la saison 2008 17 t de pommes provenant de vergers de haute tige (en partie abandonnées) de la région ont été procèssées et plus de 10'000 litres de jus produit. La presse à jus est devenue un élément précieux pour la récolte de savoir autour des anciennes variétés tessinoises et a généré des innombrables contacts avec des personnes qui possèdent encore ces arbres.

6. ACTIVITES PREVUES EN 2009

- multiplication et soin du matériel en pépinière, suivi des accessions inconnues en vue de leur description, organisation d'une séance de la commission pomologique de la CPC au Tessin
- avancement de l'étude éthno-botanique dans la Capriasca et dans le reste du Tessin
- ultérieures campagnes de récolte de matériel végétal pour le reproduction
- formation en Phytopathologie du groupe ProFrutteti auprès de l'OFAG
- accords avec les pépiniéristes pour la vente d'arbres certifiés d'anciennes variétés
- finalisation des accords avec les propriétaires des terrains et plantation d'une partie des collections
- organisation de la Giornata della mela et d'événements thématiques, et participation à d'autres foires nationales et internationales
- communication aux médias, coordination avec l'OFAG et la CPC, coordination avec d'autres associations, site internet
- finalisation de la cartographie et publication des fiches variétales
- premiers pas vers la création d'une collection dupliquée

7. ORGANISATION DU PROJET

Au sein de l'association Capriasca Ambiente un groupe de travail dénommé Pro Frutteti s'est constitué au début de 2006. Pro Frutteti est formé par:

Fulvio Gianinazzi, jardinier

Paolo Piattini, Ingénieur Forestier ETH

Nicola Schoenenberger, Dr en Botanique (responsable de projet)

Elia Stampanoni, Ingénieur Agronome ETH

En juin 2008 Sophie Ambroise, architecte paysagiste, a démissionné de ProFrutteti.

À sa place est entrée Muriel Hendrichs, ethnobiologiste.

8. REMERCIEMENTS

Ce projet est soutenu financièrement par l'Office Fédéral de l'Agriculture dans le cadre du Plan d'Action National pour la conservation et l'utilisation des ressources phytogénétiques pour l'alimentation et l'agriculture. La Commission Suisse pour la conservation des plantes coordonne les projets PAN.

L'énorme quantité de travail volontaire par les membres et le comité de Capriasca Ambiente, ainsi que par des privés et le soutien de la population sont des prérogatives indispensables pour le succès de ce projet.