

CONGRÈS À LA RÜTTI

Comment valoriser les anciennes variétés

Claude Quartier

L'époque est dure aux vieux, qu'ils soient pommes ou oignons. Ce n'est pas parce qu'une variété est ancienne qu'elle est bonne. D'ailleurs, si les variétés disparaissent, c'est bien qu'il leur manque quelque chose.

Comment distinguer la bonne vieille variété de celle que l'on peut oublier? Comment utiliser ces fruits, ces légumes, ces céréales d'un autre temps? Que faut-il conserver, que faut-il récupérer, que faut-il multiplier? On s'est posé ces questions à la Rütli lors de la journée d'étude consacrée au Plan d'action national pour la conservation et l'utilisation durable des ressources phyto-génétiques pour l'alimentation et l'agriculture (PAN 2012, OFAG).

Les anciennes variétés sont comme de vieux livres que l'on garde dans une bibliothèque. Pour que la bibliothèque soit utile, il faut que chaque livre soit bien référencé. Mais il est inutile de garder tous les livres, car nombre d'entre eux n'ont plus aucun intérêt. Les lecteurs curieux vont puiser dans ces rayons et des écrivains s'en inspirent pour réécrire des histoires souvent dérivées d'anciens bouquins.

Conservation

La bibliothèque, c'est la banque de gènes. Celle de Changins a plus de cent ans. Dans les populations locales de blé et d'orge, des lignées performantes ont été sélectionnées et conservées. Le même travail a été effectué en 1980 pour les variétés potagères. Actuellement, plus de 10000 variétés ou «accessions» dans le jargon des professionnels sont disponibles à Changins, dont 5100 de



Les oignons actuels sont plutôt ronds pour faciliter leur passage sur les tapis roulants. Les oignons de Savoie, les gros blancs et les rouge foncé n'avaient pas ce problème. Leurs formes pouvaient être très diverses.

blé, 2200 d'épeautre et 430 de plantes potagères.

Ces ressources génétiques sont utilisées pour de nouvelles sélections. Par exemple, les Japonais utilisent un blé originaire de la vallée de Münster pour étudier la résistance à la pourriture des neiges. Avec de «vieux» gènes, ils écrivent une nouvelle histoire.

Les 1750 banques de gènes mondiales forment un réseau où sont conservées quelque 7,4 millions d'accessions. La plus célèbre d'entre elles se trouve au Spitzberg (Svalbard) où dans la permafrost sont installées, depuis 2008, des aires de stockage qui comptent actuellement plus d'un demi-million d'échantillons.

Pourquoi de tels investissements au niveau mondial? Il s'agit de conserver la diversité génétique mise à mal par la rationalisation extrême de l'agriculture et de l'industrie agro-alimentaire; de faire face à un éventuel changement climatique qui pourrait bouleverser les conditions de production et de mettre à disposition des

générations futures les gènes dont elles pourraient avoir besoin.

La durabilité

Autre justification pour le maintien des anciennes variétés: la durabilité. Elle peut être écologique, économique ou sociale.

Ecologie: il faut utiliser des variétés qui conviennent le mieux à un environnement donné. Les anciennes variétés apportent beaucoup dans ce domaine par l'élargissement de la base génétique qu'elles permettent et leur rusticité.

Economie: il n'y a pas d'avenir pour une variété qui ne trouve pas sa place sur le marché. Certains gènes pourront être utilisés, mais pas la variété en tant que telle. C'est le cas de l'immense majorité des variétés anciennes. Ainsi, sur quelque 7000 plantes consommées pour notre alimentation, deux espèces seulement, le blé et le riz, couvrent 50% de nos besoins en calories. Pour valoriser une ancienne variété, il faut lui trouver une niche

qui crée une plus-value. Par exemple: orges anciennes de brasserie en Allemagne pour produire des bières d'aspect et de goût particuliers, pommes de terre à chair bleue, fruits pour les cidreries.

Social: il s'agit de conserver des ressources génétiques pour le futur et de répondre à l'attachement sentimental pour des formes de productions anciennes. Ici, on peut citer le beau projet en réalisation entre les cantons d'Argovie et de Lucerne: 75000 arbres haute tige, exploités par quelque 200 agriculteurs, ont fait l'objet de tous les soins dans le Seetal. C'est un très bon projet, car il touche plusieurs cordes sensibles: le paysage, la biodiversité, la proximité, la consommation de produits authentiques. Et il réunit plusieurs partenaires: l'agriculture, la protection de la nature et le tourisme.

Pour le mener à bien, il faut de solides bases techniques et commerciales. Les paysans reçoivent 2 francs de plus par kilo de pommes; une cidrerie locale a dû être modernisée; il a fallu se battre contre le feu bactérien.

Conclusion de la journée: surtout ne pas tomber dans la mystique de la vieille variété bonne à tout faire. L'utilisation de ce patrimoine génétique a plusieurs facettes et il serait bien naïf de résumer son exploitation à la plantation de quelques carreaux d'oignons aux formes bizarres dans un ou deux jardins.

Votre avis

Cela vaut-il vraiment la peine de conserver une diversité génétique grâce aux anciennes variétés?

Vos réponses
journal@agrihebdo.ch
Fax 021 6130640

SOJA ET TOURNESOL

Deux nouvelles inscriptions sur les listes recommandées

swiss granum a établi les listes recommandées des variétés de pois protéagineux, féverole, lupin, soja et tournesol pour la récolte 2013.

Les variétés de pois protéagineux Gregor (printemps) et Cartouche (hiver) ont été retirées définitivement de la liste recommandée. Aucune nouvelle variété n'a été inscrite. Les listes recommandées des variétés de féverole et de lupin restent inchangées.

Oléagineux

Nouvelle variété inscrite sur la liste recommandée de soja pour la récolte 2013, Lisabon est une variété mi-précoce. Elle possède un bon rendement et une bonne résistance à la verse. En revanche, sa teneur en protéine n'est que moyenne à bonne et sa teneur en huile est moyenne à faible.

Pour le tournesol, la variété oléique PR64H41 a été retirée de la liste recommandée, mais

peut encore être commercialisée pour la récolte 2013. Celle-ci a été remplacée par la nouvelle variété oléique PR64H42. Cette variété a la particularité d'être tolérante à l'herbicide de postlevée Express SX, dont l'homologation a été approuvée en printemps 2012. Elle possède un bon potentiel de rendement. Toutefois, sa précocité à maturité est mi-tardive.

Par conséquent, elle est recommandée pour les régions les plus favorables au tournesol.

Nouvelles listes

Les publications des nouvelles listes recommandées peuvent être commandées à partir de fin février 2013 auprès de swiss granum, case postale 7957, 3001 Berne, fax 031 385 72 75, courriel info@swissgranum.ch

Elles seront également jointes à la mise à jour des fiches techniques Agridea «Grandes cultures» de février.

SWISS GRANUM, AGROSCOPE ACW ET ART

RECHERCHE

Soigner la vigne par la vigne?

A long terme, un travail doit mener au développement et à l'homologation de nouveaux produits fongicides en utilisant et en valorisant les sous-produits de la vigne, cela pour une viticulture durable et écologique.

Afin de trouver des molécules novatrices permettant de garantir la protection de la vigne contre les principaux agresseurs fongiques, Agroscope a réussi à valoriser «les déchets» de la vigne en y découvrant des molécules fongicides puissantes permettant de stopper le développement de la pourriture grise, du mildiou et de l'oïdium. Cette recherche, financée par le regroupement de neuf Premiers Grands Crus bordelais, a permis le dépôt d'un brevet.

Les enjeux

La viticulture, quel que soit son mode de conduite, est une grande consommatrice de produits phytosanitaires afin d'assurer une production de qualité. En témoigne cette année viticole 2012 qui a connu une source de pression parasitaire importante et qui, en l'absence d'un programme de traitement rigoureux, a pu conduire à des pertes quantitatives et qualitatives importantes. D'une part, ces interventions engendrent des coûts et les consommateurs prennent conscience des effets potentiels des pesticides sur l'environnement et, d'autre part, les champignons pathogènes développent de leur côté des résistances aux fongicides. De ce fait, le nombre d'agents antifongiques efficaces devient de plus en plus limité d'année en année. Il est donc impératif d'examiner et d'évaluer des nouvelles sources de substances naturelles pour leurs potentiels antifongiques. C'est dans cette perspective que le groupe de mycologie d'Agroscope a orienté une partie de ses recherches grâce au financement du regroupement de

neuf Premiers Grands Crus bordelais (par ordre alphabétique: château Ausone, château Cheval Blanc, château Haut-Brion, château Lafite Rothschild, château Latour, château Margaux, château Mouton Rothschild, château Petrus et château d'Yquem), désireux de répondre à l'impératif d'une production de qualité en adéquation avec leur philosophie de durabilité dans le respect de l'environnement.

La nouveauté

Une cinquantaine de plantes issues de la pharmacopée suisse ainsi que des plantes cultivées ont été passées au crible pour y découvrir des molécules offrant un potentiel antifongique. Les résultats les plus surprenants nous ont été livrés par la vigne elle-même. En effet, des sarments de vigne aoûtés, habituellement taillés en hiver puis éliminés, nous ont permis de découvrir plus d'une cinquantaine de molécules présentant divers degrés de toxicité envers le mildiou, l'oïdium ou encore la pourriture grise, cela quel que soit le cépage utilisé. Un peu plus de dix molécules sont capables de stopper le développement de ces trois maladies en même temps. L'identification des structures chimiques de toutes ces molécules est en cours de validation grâce à la collaboration du groupe mycologie d'Agroscope avec le laboratoire de phytochimie et pharmacognosie de l'Université de Genève. Ces résultats ont été suffisamment prometteurs pour que le partenaire industriel du projet, Tribo Technologies, finance le dépôt d'un brevet fédérant tous les acteurs de cette recherche, à savoir Agroscope, l'Université de Genève, Tribo Technologies et le regroupement des neuf Premiers Grand Crus bordelais. A long terme, ce travail doit mener au développement et à l'homologation de nouveaux produits fongicides en utilisant et en valorisant les sous-produits de la vigne, cela pour une viticulture durable et écologique.

AGROSCOPE CHANGINS-WÄDENSWIL ACW

SÉLECTION VÉGÉTALE

Importants débats avec des experts suisses et étrangers réputés

Onze experts réputés de la Suisse et de l'Union européenne ont animé des débats sur la sélection végétale qui ont récemment réuni une centaine de participants.

Notre agriculture dispose-t-elle encore demain de variétés végétales appropriées? Les firmes multinationales actives dans le domaine de la production de semences représentent-elles un danger pour notre alimentation? L'Etat doit-il s'engager davantage en faveur de la sélection végétale?

Une rencontre organisée en novembre par l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) a permis de mettre en évidence les consensus et les divergences

autour de ces questions primordiales. L'OFAG va déterminer s'il est nécessaire d'agir et, le cas échéant, prendre les mesures qui s'imposent.

La concentration des activités du secteur des semences et ses répercussions sur la sécurité de l'approvisionnement, la sélection avec de moins en moins de variétés végétales, la sélection végétale traditionnelle ou biologique. Ces sujets sensibles ont été, ces derniers mois et ces dernières années, à l'origine d'un grand nombre de campagnes, d'articles de presse et d'interventions parlementaires. La conseillère nationale Maya Graf a dernièrement demandé au Conseil fédéral de renforcer le soutien de la sélection végétale étatique en Suisse en faisant passer le nombre de variétés concernées de vingt à soixan-

te. La rencontre qui a eu lieu sous l'égide de l'Office fédéral de l'agriculture avait pour objectif de faire le point sur la situation actuelle et d'évaluer les tendances à venir. Onze exposés d'experts réputés de la Suisse et de l'UE ont alimenté les discussions entre les cent participants. Les principaux thèmes abordés ont été les suivants:

- les sociétés spécialisées dans la sélection, la structure des sociétés et les programmes de sélection;
- la diversité génétique dans les domaines de la production végétale et de la sécurité de l'approvisionnement;
- la sélection végétale privée et son financement par opposition à la sélection étatique ou soutenue par l'Etat. La sous-directrice de l'Office fédéral de l'agriculture, Eva

Reinhard, a présenté un condensé des premiers résultats: «La rencontre a montré qu'on aura, à l'avenir encore, besoin d'une sélection végétale performante, axée sur les besoins spécifiques de l'agriculture et de la filière alimentaire suisses. Il reste à examiner sur quelles espèces végétales la sélection doit se concentrer et quelle forme de coopération est la mieux appropriée pour sélectionner les meilleures variétés, entre acteurs des secteurs public et privé, en Suisse et à l'étranger».

L'OFAG va analyser plus en profondeur les conclusions que cette journée a permis de dégager pour ensuite mettre au point et lancer les mesures qui pourraient en découler. Ce processus durera vraisemblablement plusieurs mois.

SP