



Congrès de la CPC 2014 sous le signe de la vigne

Chaque année, la Commission suisse pour la conservation des plantes cultivées (CPC) organise, avec le soutien de l'OFAG, un congrès sur le Plan d'action pour la conservation et l'utilisation durable des ressources phyto-génétiques pour l'alimentation et l'agriculture (PAN-RPGAA). En novembre dernier, différents aspects de la conservation des plantes cultivées furent abordés à l'exemple de la vigne. Il ne s'agissait pas seulement de présenter des projets encouragés dans le cadre du Plan d'action national. Les exposés portaient aussi bien sur les efforts entrepris pour sauver la vigne sauvage que sur la culture moderne, offrant ainsi un survol aussi vaste que passionnant. Deux ateliers, dévoilant la diversité des variétés, complétèrent le congrès. *Christina Kägi*

En novembre dernier, comme chaque année, eut lieu à l'Inforama Rütli de Zollikofen, près de Berne, le congrès de la Commission suisse pour la conservation des plantes cultivées (CPC). Il s'adresse en priorité aux personnes impliquées dans la conservation ou l'utilisation durable de ressources phyto-génétiques pour l'alimentation et l'agriculture.

Au contraire des années précédentes, il avait été décidé de mettre l'accent sur une seule culture et de présenter plusieurs stratégies de conservation à l'exemple de cette culture. Le congrès, consacré à la vigne, attira ainsi également des personnes impliquées dans le Plan d'action national RPGAA. Les plus de 60 participants purent donc élargir leurs connaissances sur la vigne de manière informative mais aussi divertissante et gustative.

Regard vers le passé

Moyennant beaucoup d'humour et de nombreuses anecdotes, Werner Koblet montra dans son exposé d'introduction comment la vigne avait pu parvenir en Europe centrale et en Suisse. Il plaisanta à cet égard au sujet de l'appellation «œno-archéologue», mais il était évident, au bout de quelques minutes, que ce titre lui convenait parfaitement (RPGAA).

Des feuilles et des grappes de vigne fossilisées datant de l'ère tertiaire témoignent que la vigne était aussi répandue en Europe avant l'âge glaciaire. Elle revint sous nos latitudes au paléolithique. Chez les Égyptiens, les Grecs et les Romains, la vigne était déjà une plante cultivée importante. Et les Romains répandirent la viticulture dans toute l'Europe centrale. Les premières mentions écrites de vignobles en Suisse remontent au début du Moyen Âge.

Plantes cultivées et parents sauvages

Les deux exposés suivants s'intéressaient aux parents sauvages des plantes cultivées. Sibyl Rometsch, d'Info Flora, présenta plusieurs méthodes susceptibles de sauver la vigne sauvage en Suisse. Comme il n'en reste plus que très peu d'individus, les mesures de conservation pourraient consister en une réintroduction ou en une conservation *ex situ*. Andreas Rudow, de l'EPF Zurich, souligna dans sa présentation qu'il importait également, hormis le nombre et la taille des populations, de ne pas perdre de vue leur éloignement ainsi que la relation entre les populations cultivées et sauvages.

Les deux exposés montrèrent clairement que la diffusion d'une plante sauvage ne s'arrêtait pas aux frontières du pays. Il faut en tenir compte dans l'analyse de l'urgence et de la responsabilité en matière de conservation.

«Lange Süsse» et «Sackscharfe»

Avant le repas de midi, tous les participants au congrès furent invités à une dégustation, également synonyme de mise à l'épreuve. Dans le cadre d'un projet du plan d'action national RPGAA, la jardinerie Zollinger Semences biologiques avait passé en revue plus de 50 variétés différentes de piments. Outre les poivrons doux et multicolores, il y avait des variétés telles que la longue «Sigaretta di Bergamo» ou la «Sackscharfe», au nom évocateur. Un petit morceau de pain s'avéra parfois nécessaire lorsque le goût très épicé faisait venir les larmes aux yeux. Et même si certains s'en voulaient parfois d'avoir osé manger un gros morceau, la dégustation de piments fut, à l'évidence, un succès. Les variétés anciennes de céleri exposées par Artha Samen ne pouvaient pas, en revanche, être goûtées, mais la diversité des formes s'avéra étonnante.

Conservation des variétés historiques et culture de variétés nouvelles

L'après-midi, Markus Hardegger, du Landwirtschaftliches Zentrum SG, révéla comment l'association arca vitis avait redécouvert des cépages historiques, autrefois cultivés en Suisse, au cours des dix dernières années. Les membres de l'association fouillèrent les vieilles maisons de villages viticoles, sondèrent la population et recensèrent ainsi les variétés de canton en canton. Plus de 900 échantillons de cépages européens purent être identifiés depuis 2003 à l'occasion de journées de détermination. Les variétés américaines n'entraient pas en ligne de compte dans ce projet.

Dans la dernière intervention de la journée, Olivier Viret, d'Agroscope, résuma l'évolution de la viticulture en Suisse. La principale région viticole est la Romandie, qui compte trois fois plus d'hectares de vignobles que le reste de la Suisse. Alors que la viticulture a fortement diminué depuis le XIXe siècle dans le canton de Zurich, par exemple, elle s'est étendue dans le canton du Valais. Près d'un tiers des vignobles de Suisse se situent aujourd'hui dans le Valais. Il est impressionnant de constater que plus de 200 cépages différents sont cultivés en Suisse. Près de la moitié d'entre eux le sont toutefois sur moins d'un hectare. Agroscope gère une collection de plus de 450 variétés ou clones. L'un de ses objectifs consiste à maintenir la diversité des cépages traditionnels en Suisse. Par ailleurs, Agroscope sélectionne aussi des clones pour la certification et cultive de nouvelles variétés, également appréciées à l'étranger. Au niveau de la culture, la qualité du vin mais aussi la résistance aux maladies sont des critères de sélection importants.



Introduction à la dégustation

Le dernier exposé fut suivi des ateliers, pour lesquels l'auditoire fut divisé en deux groupes. La première moitié put commencer par déguster des vins, en faisant un voyage à travers la Suisse mais aussi à travers le temps. Agnès Bourqui, de la CPC, est parvenue à produire un vin blanc suisse allemand à partir d'un cépage historique. Un vin rouge classique du Tessin et un vin romand provenant des cultures d'Agroscope complétèrent le trio.

Sous la direction experte de Johannes Rösti, d'Agroscope, le vin fut d'abord examiné sous tous ses aspects: robe, arôme et nez. Les impressions furent collectées et, après la dégustation, chacun essaya de deviner quel vin pouvait bien se trouver dans le verre. Nos résultats furent enfin comparés avec le potentiel œnologique qu'Agroscope avait attribué aux différents cépages.

Détermination des cépages

Pour le second atelier, les viticulteurs Claude Parvex et Stefano Haldemann, ainsi que Barbara Oppliger, de RhyTOP, avait apporté des feuilles ou des raisins de divers cépages. Leur détermination se fonde non seulement sur l'examen des pousses et des raisins, mais aussi sur diverses caractéristiques des feuilles. Le nombre, la taille et la forme des dents joue un rôle important, de même que la forme de la feuille au niveau du sinus pétiolaire. Claude Parvex présenta des dizaines de raisins susceptibles d'être dégustés, à propos desquels elle était intarissable. À la surprise des participants, les quelques raisins de table présentés en introduction étaient nettement moins bons que la plupart des autres, beaucoup plus sucrés et plus juteux.

Le congrès s'acheva par le discours de clôture du président de la CPC, Roni Vonmoos-Schaub. La documentation ainsi que d'autres informations relatives au congrès sont consultables sur le site de la CPC (www.cpc-skek.ch). Le prochain congrès y sera aussi annoncé durant l'été.

Le congrès annuel de la CPC est soutenu par l'Office fédéral de l'agriculture dans le cadre du Plan d'action national pour la conservation et l'utilisation durable des ressources phylogénétiques pour l'alimentation et l'agriculture (PAN-RPGAA).



En haut: dégustation de poivrons et de piments.
En bas: atelier de détermination morphologique de vignes. Photos Agnès Bourqui, CPC-SKEK

Christina Kägi est collaboratrice scientifique dans le domaine des technologies et ressources génétiques à l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG). Avec le concours d'autres collaborateurs, elle suit notamment les projets soutenus dans le cadre du plan d'action national RPGAA.

Contact: christina.kaegi@blw.admin.ch