rara

LE MAGAZINE DE PROSPECIERARA
ÉDITION 2/2020

UNE BIODIVERSITÉ À PLUSIEURS FACETTES
Page 5

«FEED NO FOOD» – VALORISONS NOTRE HERBE!
Page 10

'BLARO' – OU L'AMANT INCONSTANT
Page 12

À LA RENCONTRE DE DEUX GARDIENNES DE VARIÉTÉS, PASSIONNÉES ET MILITANTES
Page 16

pro specie rara

Fondation suisse pour la diversité patrimoniale et génétique liée aux végétaux et aux animaux

Ça aussi, c'est de la biodiversité ! La diversité, comme dans le cas présent des carottes et des betteraves, ne se traduit pas seulement par la variété dans l'assiette, mais aussi par la sécurité (voir à partir de la page 4).

MERCI !

Votre soutien nous fait avancer :
Adhérent-e plus à CHF 120.–/an
Adhérent-e à CHF 70.–/an
Adhérent couple à CHF 90.–/an
Adhérent-e junior (jusqu'à 25 ans) à CHF 35.–/an
Parrainage d'animaux entre CHF 150.– et CHF 450.–/an
Parrainage d'arbres CHF 250.–/an

Pour vos dons :
CCP 90-1480-3
IBAN CH29 0900 0000 9000 1480 3
BIC POFICHBEXXX

Faire un don en ligne
Vous pouvez également faire votre don en ligne par carte de crédit et PostFinance ou Twint.
Il est également possible d'établir des ordres permanents.

www.prospecierara.ch/don

ZEWO ZERTIFIZIERT CERTIFIÉ CERTIFICATO

Philippe Ammann, vice-directeur

On attend très souvent des agriculteurs et des agricultrices qu'ils agissent pour la biodiversité – en semant des jachères fleuries, en installant des tas de bois mort, en plantant des haies. Ces actions sont certes précieuses et tout à fait pertinentes, et il est juste que cet engagement soit récompensé par des subventions de l'État.

Il est néanmoins curieux de constater que l'agriculture est ainsi chargée de préserver en priorité insectes, oiseaux, reptiles et fleurs sauvages indigènes, tandis que la biodiversité avec laquelle les exploitants sont en prise directe est la grande absente des plans de conservation. C'est pour cette raison que nous nous engageons pour que les variétés potagères et fruitières, de même que les races d'animaux de rente, soient aussi mises à l'ordre du jour. Elles font partie de la biodiversité et sont dignes de sauvegarde, et contribuent même souvent à la richesse de la faune et de la flore sauvages : c'est ce que vous découvrirez dans ces pages.

Dans les Alpes (Maloja en l'occurrence), les chèvres rayées des Grisons veillent à ce que les pâturages ne soient pas envahis par la végétation et offrent un habitat à de nombreuses plantes et animaux sauvages. Les animaux les plus typiques de la race vivent en tant qu'animaux reproducteurs. Les autres sont commercialisés après un été passé à l'alpage sous le nom de Herbstgitzi (cabris d'automne) – www.herbstgizi.shop

Une biodiversité à plusieurs facettes

Nicole Egloff, rédactrice de « rara »

La biodiversité possède différents visages, et c'est celui de la diversité « sauvage » qui se trouve le plus souvent sous les feux de la rampe. ProSpecieRara prend soin quant à elle d'une autre de ses facettes – la diversité domestique. Si celle-ci est utile à l'humanité, elle ne cesse de servir aussi la diversité sauvage – sur des plans complètement différents.

Qu'ont donc en commun le gypaète barbu, l'orchis tacheté et la rainette verte ? Ils font tous les trois partie de la biodiversité de Suisse, sont rares et bénéficient à ce titre d'une protection spéciale. On pourrait allonger la liste avec le mouton Roux du Valais, la 'Rose de Berne' et l'Appenzelloise huppée. Le terme « biodiversité » décrit la diversité de la vie. Il ne comprend pas la seule diversité des espèces et des écosystèmes, mais aussi celle des gènes, et inclut les variétés et races des espèces de culture et d'élevage. En tant que fidèle lectrice ou lec-

Environ 75 % des variétés qui étaient encore utilisées autour de 1900 ont aujourd'hui disparu. La diversité qu'on observe dans les magasins est trompeuse : elle est en effet générée par la disponibilité de nombreuses espèces tout au long de l'année en dépit de leur nature saisonnière.

teur de notre magazine, il ne vous aura pas échappé qu'il est urgent d'agir pour conserver cette diversité !

Environ 75 % des variétés qui étaient encore utilisées autour de 1900 ont aujourd'hui disparu. La diversité qu'on observe dans les magasins est trompeuse : elle est en effet générée par la disponibilité de nombreuses espèces tout au long de l'année en dépit de leur nature saisonnière. De plus, que l'on se trouve à Lausanne, à New York ou à Johannesburg, l'offre est relativement semblable. Ainsi, la diversité d'un magasin particulier en un jour donné est bel et bien gigantesque. Elle se révèle cependant absolument misérable à l'échelle du monde et sur toute l'année. On produit aujourd'hui essentiellement ce qu'on peut cultiver, récolter, transporter et transformer le plus efficacement possible avec les méthodes modernes. C'est là l'unique raison de l'existence, de la part des producteurs, d'une demande qui fait miroiter des

La diversité des pommes n'est pas seulement un plaisir dans l'assiette, mais offre également des avantages pour les producteurs et les animaux sauvages vivant dans le verger (voir page 8).

gains alléchants pour la culture des semences. L'intensité de la recherche et du développement menés dans ces domaines par les quelques entreprises agrosemencières qui ont subsisté et qui sont actives au niveau mondial est à l'image de ces bénéfices. Les autres espèces et variétés restent ainsi sur le carreau!

POUR LA BIODIVERSITÉ AU JARDIN, À L'ÉTABLE ET AU CHAMP

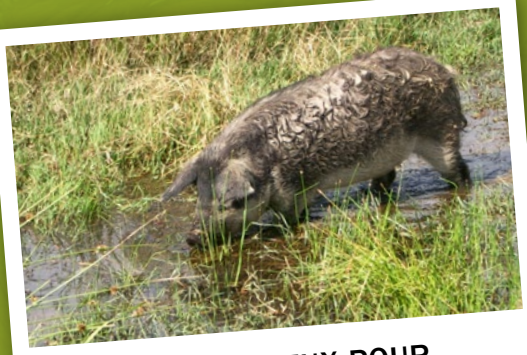
Depuis 1982, ProSpecieRara met tout en œuvre pour qu'aucune variété ni aucune race ne s'éteigne plus, au moins en Suisse. Conserver les races et variétés est judicieux à plus d'un titre: d'une part elles font partie de notre patrimoine historique et culturel et nous procurent une nourriture diversifiée,

L'ACADÉMIE DES SCIENCES NATURELLES MET EN GARDE CONTRE L'EFFONDREMENT DE L'AGROBIODIVERSITÉ

L'Académie suisse de Sciences naturelles (SCNAT) a publié fin février une fiche d'information qui montre comment ce déclin s'est produit et quelles en sont les conséquences. La SCNAT dénonce: «Le paradigme de l'uniformité qui prévalait au 20ème siècle doit être remplacé par un paradigme de la diversité pour le 21ème siècle».

Détails sous www.prospecierara.ch/news

LA BIODIVERSITÉ «DOMESTIQUE» AU SERVICE DE LA BIODIVERSITÉ «SAUVAGE»



UN COCHON LAINEUX POUR LA RAINETTE

Les rainettes vertes et d'autres amphibiens ont besoin de bandes riveraines exemptes de végétation recevant un ensoleillement maximal afin que les têtards se développent rapidement dans l'eau ainsi réchauffée. Les cochons laineux rendent de précieux services pour maintenir ouverts ces milieux aquatiques, car ils broutent la végétation riveraine et luttent de ce fait contre la sédimentation des zones d'eau peu profonde.

VERGERS À HAUTE TIGE DIVERSIFIÉS

Les vergers à haute tige sont déjà en eux-mêmes de précieux habitats. Ils offrent le vivre et le couvert à des milliers d'espèces animales et en particulier aux insectes et araignées. Si en plus ils sont composés d'un très grand nombre d'espèces et de variétés différentes, la période de floraison dure d'autant plus longtemps, ce qui est synonyme d'une offre alimentaire ininterrompue pour ces insectes.

La richesse des variétés et la diversité des dates de floraison et de maturité sont aussi avantageuses pour les humains, car elles réduisent le risque de perte totale par suite de gelées tardives, de grêle ou de maladies, toutes les variétés n'étant pas sensibles simultanément et de manière égale à ces différents facteurs.

Image: Markus Hamy

DES GRAINS ANCIENS POUR LES NICHEURS AU SOL

Les effectifs des alouettes des champs ont subi un fort déclin au cours des dernières décennies. Les champs de céréales modernes font leur malheur, avec leur densité extrême de chaumes qui ne laissent aucune place aux nids. Dans un projet mené dans le Klettgau par la Station ornithologique de Sempach, Agridea, le WWF Schaffhouse et ProSpecieRara, on parie depuis plus de 20 ans sur l'amidonnier et l'engrain, deux anciennes espèces de céréales, pour favoriser l'alouette des champs. Les espèces anciennes de céréales sont résistantes et poussent plus vigoureusement en semis lâche ; elles laissent ainsi suffisamment de sol libre pour les nids. De plus, leur culture extensive rend superflus les traitements chimiques. En bref : une situation optimale pour les nicheurs au sol !

de saison et locale (à ce sujet voir aussi en page 12). D'autre part, la diversité est toujours synonyme de sécurité. Plus la diversité génétique est grande, plus il y a de chances que soient présentes les caractéristiques qui permettent justement de réagir, par la sélection, aux défis actuels représentés notamment par les nouvelles maladies des plantes et par les changements climatiques.

AU SERVICE DE LA BIODIVERSITÉ SAUVAGE

Il est également d'autres domaines où l'on se réjouit de la survie des anciennes races et variétés, et des nouvelles possibilités d'utilisation qu'elles offrent, souvent favorables à la biodiversité sauvage. Les anciennes races de moutons, par exemple, sont particulièrement bien adaptées à la pâture de l'herbe trop mûre qu'on a laissé pousser très longtemps pour les oiseaux qui nichent au sol, vieille herbe que les races modernes dédaigneraient et piétineraient. D'autres exemples de relation *win-win* entre les diversités sauvage et domestique vous sont présentés à la page 8.

Un jardin dans lequel on fait fleurir panais, oignons et fenouils pour produire des graines permettant la conservation des variétés représente quant à lui un appétissant garde-manger pour nombre de syrphes, d'abeilles sauvages, de coléoptères, et autres butineurs. De leur côté, ces insectes sont indispensables pour féconder les fleurs et ainsi assurer la survie des variétés. Ces deux aspects de la biodiversité bénéficient donc l'un de l'autre à bien des égards.

Les races rustiques comme les chèvres bottées et les moutons Roux du valais se prêtent bien au nettoyage des pâturages envahis par les broussailles. Ils contribuent ainsi à conserver un paysage diversifié et donc, en fin de compte, intéressant pour le tourisme par exemple.

« Feed no Food » – Valorisons notre herbe !

Philippe Ammann, responsable des projets animaux

La consommation de produits animaux est controversée. Les anciennes races de pays représentent autant d'options ménageant les ressources pour qui souhaite donner à ses menus carnés la saveur d'un usage conscient et durable.

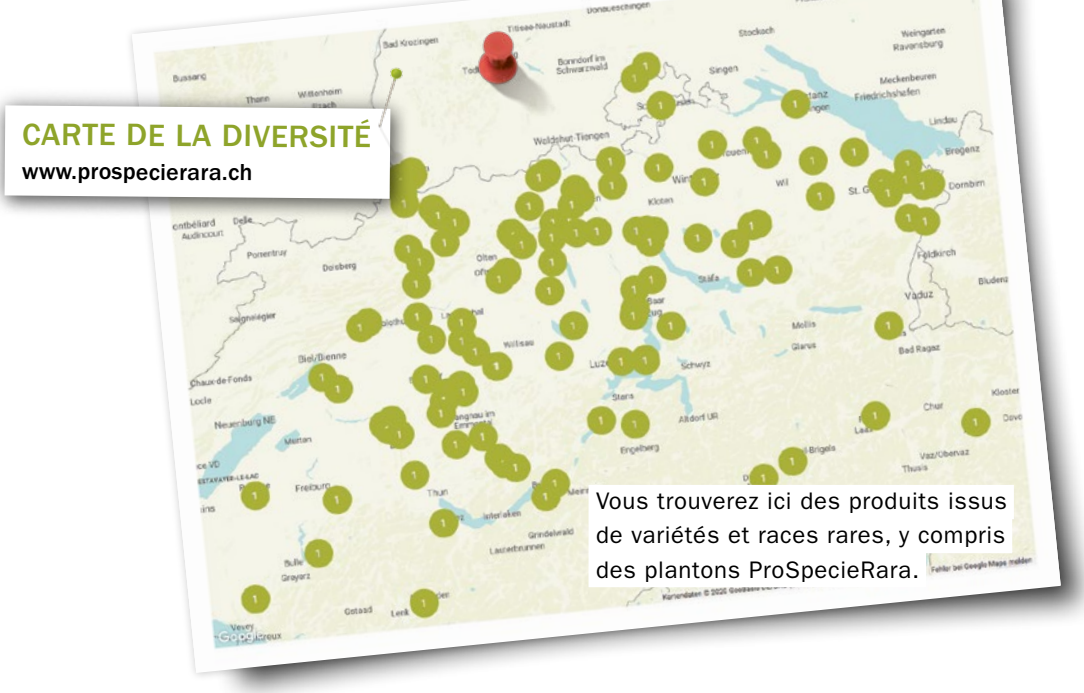
À quoi ressemble le paysage suisse typique en dehors des zones urbaines ? Il varie évidemment beaucoup selon les endroits, mais si on devait trouver un dénominateur commun, on s'accorderait pour décrire un paysage de verts pâturages en collines peuplés de vaches et de moutons – formidable pour y marcher et y faire du vélo. Environ 34 % de la surface agricole de Suisse est composée de prairies et pâturages dans la zone habitée. 35 autres pourcents sont des alpages, dont une majeure partie aussi constituée d'herbages. La végétation qui y pousse sert de nourriture aux bovins, moutons, chèvres, chevaux et autres espèces animales de rente herbivores, soit directement, soit sous forme de foin. Sur nombre de ces surfaces, cela n'aurait aucun sens, économiquement parlant, de cultiver des plantes de plein champ. Par conséquent, si l'on veut utiliser ces surfaces pour la production de denrées alimentaires à destination de l'être humain, la seule voie qui reste est celle qui passe par les animaux.

LES RACES DE PAYS, UN MODÈLE DE SOBRIÉTÉ

Les races modernes à haut rendement ne peuvent toutefois pas vivre uniquement d'herbe et de foin ! Si l'on n'ajoute pas à leur régime des aliments concentrés sous forme de céréales ou de soja, elles ne fournissent pas le rendement élevé escompté pour lequel elles ont été sélectionnées. Conséquences : la production de fourrage au niveau mondial occupe des surfaces qui pourraient être cultivées pour produire de la nourriture pour les humains sans passer par les animaux ; elle provoque la destruction de la forêt pluviale ; et la récolte doit encore, finalement, être transportée à travers la moitié du globe.

C'est ici que les races de pays traditionnelles ont un rôle à jouer. Moutons d'Enga-

La petite vache d'Hinterwald a le pied sûr et se satisfait de l'herbe des pâturages d'altitude.



dine, chèvres paon, vaches grises rhétiques et Cie se portent très bien avec comme seul fourrage celui produit à la ferme. Elles se satisfont de ce que nous ne sommes pas capables d'exploiter : l'herbe et le foin. Une nourriture trop énergétique peut même leur faire du tort. C'est la raison pour laquelle les races anciennes se prêtent particulièrement bien à un mode d'exploitation extensif, où un faible volume d'intrants permet néanmoins d'obtenir un rendement acceptable. C'est tout le sens du slogan « Feed no Food ».

OÙ TROUVER DES PRODUITS DURABLES ?

Consommer des produits issus des races ProSpecieRara signifie donc aussi exploiter de façon durable une ressource abondamment présente en Suisse … notre herbe ! Par cette consommation, vous soutenez aussi des petites exploitations, qui détiennent des races de pays traditionnelles et produisent de la viande de façon durable. Viande qu'on peut savourer sans causer de tort global et avec la conscience de donner un nouveau souffle aux races menacées.

Dans l'idée également de rassembler les producteurs et les consommateurs, nous avons créé et mis en ligne sur notre site la « carte de la diversité », où vous trouvez les produits ProSpecieRara de nos exploitations sous label et où vous pouvez cibler votre recherche par type de produit : « viande », « peaux et laine », « fromage », « conserves & sauces », « fruits », et beaucoup d'autres. Dénichez qui parie sur les races ou variétés ProSpecieRara dans votre région, ou planifiez la visite de l'une de ces fermes pour une prochaine excursion. Partez sur la piste de la diversité !

www.prospecierara.ch/carte-de-la-diversite

’Blaro’ ou l’amant inconstant

Philipp Holzherr, responsable des projets plantes de jardin, de plein champ et d’ornement

Le caractère exclusivement saisonnier de la disponibilité des variétés ProSpeciaRara rend leurs fanatiques nostalgiques tout le reste de l’année. Fort heureusement, la diversité végétale est grande, de sorte qu’en chaque saison elle peut nous faire découvrir un produit singulier – et allumer la flamme pour un nouveau coup de cœur.

Connaissez-vous le chou-rave ’Blaro’ ? Si vous attendez d’un représentant de la famille des choux une belle couleur violette, la profondeur des arômes et de la douceur, alors celui-ci est fait pour vous. Mais attention – ’Blaro’ est un amant inconstant. L’été venu, le voilà disparu. Le plaisir de le retrouver dans votre assiette au printemps d’après est d’autant plus grand !

Nous autres consommateurs sommes de moins en moins amateurs de ce genre de relation volage. De nombreux produits sont disponibles toute l’année, grâce aux variétés modernes qui bénéficient d’une longue saison de récolte et d’une bonne durée de conservation, et surtout du fait des importations. Pour qui ne veut pas se passer de tomates, de pommes ou de pommes de terre, ces espèces sont désormais disponibles toute l’année. Cependant, pour être honnête, il est rare que ces produits exhalent un parfum de passion véritable …

EXPÉRIENCES SAISONNIÈRES

Les produits ProSpecieRara invitent justement à redécouvrir la succession des saisons dans notre assiette. Les anciennes variétés viennent d’un temps où les tomates gorgées de soleil incarnaient la quintessence de l’été, et où croquer à l’automne dans une pomme tout juste tombée de l’arbre laissait un souvenir merveilleux à chaque enfant. À cette époque, les serres chauffées n’existaient pas et la production suivait le rythme de la nature. De nombreuses variétés anciennes sont apparues dans une région bien précise et se sont adaptées au contexte local au fil des générations. Les périodes de végétation – de la germination à la récolte – se calquent sur les saisons et sont donc évidemment aussi un élément de ces conditions locales.

Il s’ensuit que chaque spécialité de fruits et de légumes ProSpecieRara n’est disponible que durant une période limitée. En ce qui concerne les produits frais, le label ProSpecieRara atteste ainsi non seulement de l’ancienneté des races et variétés, mais également toujours d’une production suisse et de saison !

PRODUITS FRAIS DU JARDIN 365 JOURS PAR AN

Les meilleurs produits locaux et de saison proviennent naturellement du jardin. Comme les nombreuses exigences posées par la commercialisation n’existent pas ici, on dispose d’un vaste choix de plantes à cultiver. En les sélectionnant judicieusement, on peut se nourrir toute l’année de produits du jardin de qualité. Ainsi, la chicorée ’Grumolo’ ouvre la saison printanière à point nommé,

«Les produits ProSpecieRara invitent justement à redécouvrir la succession des saisons dans notre assiette.»

Philippe Holzherr

Sous la forme d'affiches accrocheuses, nos favoris de saison courtiseront les consommatrices et consommateurs chez Coop à partir du mois de mai.

au sortir d'un hiver manquant sensiblement de verdure. L'été et l'automne regorgent quant à eux de produits synonymes de festins «frais du jardin», et les jours d'hiver sans gel ne sont pas en reste, qui permettent la récolte de délicatesses nommées entre autres topinambours, panais et choux plumes.

Les délices des jardinières ProSpecieRara et des consommateurs sont donc nombreux et soumis à une alternance continue. On est ainsi rarement plongé dans la peine: aussitôt le dernier 'Blaro' consommé, le haricot à rame 'Blauhilde' réclame déjà nos faveurs. Laissez-vous séduire et réjouir à chaque saison comme au premier jour!

LES FAVORIS DE SAISON PROSPECIERARA

En mai, nous démarrons un projet avec Coop pour souligner plus fortement le caractère de saison des variétés ProSpecieRara. Par saison, trois ou quatre variétés de fruits et légumes seront placées sous le feu des projecteurs. Les favoris de saison visent à gagner les faveurs des consommateurs (voir photo en page 13).

PÂTES AU BABY KALE[1]

INGRÉDIENTS POUR 2 PERSONNES

- 2 poignées de feuilles baby kale
- 250 g de pâtes
- Noisettes, hachées grossièrement
- 1 carotte râpée en lamelles
- Baies d'aronia séchées
- 1 dl de demi-crème
- Poivre, sel, noix de muscade

PRÉPARATION

Faire cuire les feuilles de baby kale 2 à 3 minutes dans de l'eau bouillante salée, puis les égoutter.
Cuire les pâtes al dente, faire griller les noisettes sans corps gras.
Étuver les carottes deux minutes dans un peu d'huile, ajouter les feuilles de baby kale, les pâtes, la crème et les baies d'aronia. Mélanger et chauffer le tout, assaisonner.
Dresser les pâtes et décorer des noisettes grillées.

[1] Baby kale = jeunes feuilles de chou frisé non pommé, disponibles chez Coop de mai à la mi-juin.

Pour d'autres recettes de saison, rendez-vous sur www.prospecierara.ch/recettes

TROIS QUESTIONS À ANNA KORNICKER, LA RESPONSABLE DU PROJET

Pourquoi ce projet justement maintenant ? Les variétés ProSpecieRara ont toujours été de saison …

Anna: Oui c'est vrai, les variétés anciennes sont par nature saisonnières. La discussion actuelle sur le climat et la nécessité qui en émerge d'un style de vie préservant les ressources constituent cependant un terreau particulièrement fertile. Cuisiner avec des ingrédients diversifiés et de saison et, dans le même mouvement, contribuer à la conservation des variétés rares, voilà qui profite à tous – et qui ne connaît pas de limite !

Comment se décline le projet concrètement ?
Des pages spéciales de notre site internet présentent dès maintenant tout ce qui tourne autour de l'alimentation de saison avec nos variétés. Un tout nouveau recueil de recettes permet de rechercher des idées pour chaque mois, nos variétés sont présentées de façon alléchante dans un poster des saisons et nous avons une offre de cours et d'évènements qui permettent de faire l'expérience des saisons et de leurs produits.

Quelle est l'implication de Coop ?
Premièrement, Fooby a créé des recettes pour les produits ProSpecieRara qui ont été définis. Deuxièmement, les variétés ProSpecieRara seront désormais encore mieux mises en valeur en fonction de la saison chez Coop. Et, last but not least, le Fonds Coop pour le développement durable soutient ce projet. Les variétés ProSpecieRara disponibles chez Coop sont des ambassadrices importantes de l'ensemble de notre diversité – diversité qu'on trouve également en vente à la ferme ou dans les magasins bio et sur les marchés hebdomadaires.

Plus d'info sur www.prospecierara.ch/favoris-de-saison

VISITES AVEC LA PARTICIPATION DE PROSPECIERARA

FOIRE AGRICOLE SUISSE BIO

La plus grande foire agricole de Suisse
9–10 mai 2020, 9 h–18 h
1510 Moudon/VD

GRAND BAZAR DE L'ÉVOLUTION

Une exposition au jardin botanique de Genève pour raconter la grande histoire de la vie
4 juin–18 octobre
1292 Chambésy/GE

VISITE DE LA COLLECTION DE PETITS FRUITS

Du jardin botanique de Genève
4 juillet 2020, 10 h–12 h
1292 Chambésy/GE

ANNULATION DES MARCHÉS DE PLANTONS

En raison de l'actuelle pandémie de coronavirus, nous nous trouvons dans l'obligation d'annuler tous les marchés de plantons ProSpecieRara de cette année. Cependant, vous trouverez sur notre site web des informations sur la manière d'obtenir – dans la mesure du possible – des plants ProSpecieRara auprès de nos producteurs.

Au moment de mettre sous presse, nous ne savons pas encore si les autres événements annoncés ici auront lieu. N'oubliez pas de consulter notre calendrier en ligne à l'adresse www.prospecierara.ch/fr/calendrier

Plus d'informations sur ces événements et d'autres sous : www.prospecierara.ch/fr/calendrier

COURS

Je jardine bio
3 mai 2020
1800 Vevey/VD

Je démarre un jardin bio à la montagne
9 mai 2020
1882 Gryon/VD

Week-end d'introduction à la permaculture
16–17 mai 2020
1232 Confignon/GE

Cours d'introduction à la production de semences
27 juin
1678 Siviriez/FR

Cours de greffage arbres fruitiers
8 août 2018
1773 Russy/FR

©iStock.com/ sorendls

À la rencontre de deux gardiennes de variétés, passionnées et militantes

Denise Gautier, responsable ProSpecieRara Suisse romande

Cela fait près de 25 ans qu'Isabelle Veillon a repris la maison familiale et, par la même, l'ancien potager de sa grand-mère. Elle fait profiter tout son entourage et le quartier de son immense expérience, de ses semences et de ses plantons. Depuis l'an dernier, elle offre même un coin de jardin à Martine Devolz, une autre de nos bénévoles.

Il n'y a pas de véritable hibernation dans ce jardin, petit paradis de diversité situé sur une parcelle de plus de 1000 m^2 en plein cœur de Lausanne. Même lors d'une visite à la fin-janvier, les plates-bandes sont bien garnies : choux palmiste, poireaux, côtes de bettes ou salades d'hiver – ces dernières bien protégées du froid par de la laine de Roux du Valais récupérée lors de la tonte des moutons au marché d'automne de Sauvabelin – attendent d'enrichir la cuisine d'hiver. Toutefois, la principale activité consiste à trier et distribuer des semences et à préparer la future pouponnière de tomates, comme l'appelle Isabelle, qui va bientôt envahir sa véranda, puis sa cuisine et bientôt tout le salon !

UNE ACTION CITOYENNE

« C'est en voyant des légumes ProSpecieRara sur les étals de la Coop ou j'ai découvert la problématique de la conservation des anciennes variétés », raconte Isabelle. Elle est aussitôt devenue adhérente et a profité de nos semences pour garnir son potager. Elle n'a pas réalisé tout de suite

Martine Devolz (à gauche) et Isabelle, devant l'astucieux bricolage qui – avec l'apport du généreux compost maison – leur permet de produire de beaux légumes, tout en économisant leur dos !

qu'elle pouvait produire ses propres semences. Mais prenant conscience de la problématique des multinationales semencières et du danger que celle-ci fait peser sur notre sécurité alimentaire, elle s'est dit qu'il fallait monter aux barricades et faire soi-même, pour acquérir de l'expérience et pouvoir ensuite en parler aux autres. Très sensible au côté militant, elle est rapidement devenue gardiennes de plusieurs de nos variétés. Pour elle, il y a beaucoup à faire et à dire, ce qu'elle fait inlassablement en faisant visiter son potager aux voisins du quartier et au sein de différentes associations communales – les Incroyables comestibles, des plantages Lausannois ou de la Ferme agro-écologique de Rovéréaz – où elle essaime généreusement des centaines de plantons. Et bien évidemment dans le cadre de ProSpecieRara, sur nos stands, en tant que bénévole. C'est d'ailleurs là qu'elle a rencontré Martine Devolz.

COMMENT DEVENIR GARDIEN-NE DE VARIÉTÉS

Pour assurer la survie des 1600 variétés de plantes de jardin d'ornement et de plein champ, qui sont propagées par des semences, nous sommes dépendants de l'aide active d'autres gardien-ne-s de variétés comme Isabelle Veillon ou Martine Devolz. En suivant notre cours de multiplication de semences, vous apprendrez le savoir-faire nécessaire. Vous prendrez ensuite en charge une ou plusieurs variétés, les planterez, obtiendrez des semences et en renverrez une partie à notre séminothèque. Si vous récoltez beaucoup de graines, vous pourrez également les mettre à la disposition des autres via le «catalogue des variétés».

Vous en apprendrez plus sur: prospecierara.ch/fr/vegetaux/sauver-des-varietes

TRANSMETTRE SA FASCINATION

Martine jardine depuis une éternité, mais sans jardin à elle! Elle a découvert ProSpecieRara au travers de la campagne Tomate Urbaines – une aubaine pour son balcon, mais aussi la découverte des anciennes variétés et surtout celle de la problématique des hybrides F1. La générosité d'Isabelle lui a permis d'expérimenter de nouvelles cultures et techniques. Et pour elle, c'est aussi important de faire des échanges et agréable de se répartir certaines tâches. Les deux sont unanimes, ce fut plus qu'une rencontre, un vrai bonheur de partager la même philosophie – moins de biens, plus de liens – et la satisfaction de se sentir utiles et d'avoir un certain pouvoir. Isabelle et Martine aiment aussi transmettre au travers de l'éducation au goût. Et pour cela, la tomate est leur plante fétiche. Mamans ou grands-mamans, elles se délectent de voir les enfants savourer les tomates cerises de toutes les couleurs – à leurs papilles meilleures que des bonbons – qui envahissent le jardin au cœur de l'été. Mais elles rigolent aussi en les voyant chaparder des concombres cocktail ou des épis de maïs qui n'arriveront jamais en cuisine!

La Rolls de la groseille

Claudio Niggli, responsable des projets petits fruits

Les fruits roses de la 'Gloire des Sablons' sont parmi les meilleures groseilles à grappes pour la consommation immédiate. Les baies, plutôt grandes, sont rouge clair et légèrement striées. Elles ressemblent un peu à un œil de faisan. Une fois mûres, elles sont juteuses et exceptionnellement douces, avec une acidité rafraîchissante. Leur arôme évoque le pamplemousse rose et la limette, avec une pointe d'ortie fraîchement coupée.

Le bourgeonnement et la maturité sont relativement précoces. En climat tempéré, l'arbuste est robuste et vigoureux si le sol est suffisamment humide et pas trop maigre. Les fleurs supportent toutefois mal le froid et sont malheureusement sujettes à la coulure, ce qui entraîne typiquement des grappes partiellement dégarnies.

Cette variété a été sélectionnée en France en 1854 à partir d'une baie au nom équivoque de 'Groseille de Champagne'. Les fruits des groseillers à grappes roses étaient autrefois souvent servis dans du champagne, d'où probablement cette appellation. La 'Gloire des Sablons' est d'ailleurs également présente sur le marché sous la dénomination 'Rose de Champagne'. Nous sommes encore à la recherche de sa souche d'origine.

Sources :
– Pépinière bio Glauser, Noflen/BE
– Die Erlebnisgärtnerei, Rüfenach/AG
– Pépinière Homatt, Ruswil/LU

DE LA GRAINE AUX SEMENCES

Vous vous sentez impuissant face à l'urgence climatique et l'effondrement de la biodiversité ? Vous aspirez à agir pour la planète ? Une des solutions est de vous lancer dans la production de vos propres semences. Ce petit guide pratique de Christian Anglada et Denise Gautier vous accompagne dans vos pratiques et engagements, du jardin à notre séminothèque.

À commander sur notre shop :
www.prospecierara.ch/fr/shop
Prix: CHF 12.–
ISBN 978-2-88953-277-3

CRÉATION D'UNE ASSOCIATION D'ÉLEVEURS

L'« Association des éleveurs de chèvres du Simplon, col fauve et col gris » aurait dû être fondée au début du mois d'avril, ce qui aurait constitué une étape importante dans le projet de conservation. En raison de la pandémie de coronavirus, la date a dû être reportée.

La nouvelle date sera annoncée sur
www.prospecierara.ch/fr/calendrier

IMPRESSUM

Le magazine «rara» paraît quatre fois par an en français et en allemand, et trois fois en italien.

Éditeur: Fondation ProSpecieRara, Bâle, Suisse
Rédaction: Denise Gautier, Anna Kornicker, Nicole Egloff
Textes: Philippe Ammann, Nicole Egloff, Philipp Holzherr, Denise Gautier, Claudio Niggli
Traduction: Filoplume Lausanne, Denise Gautier
Photos: ProSpecieRara, sauf indication contraire
Layout: Reaktor AG, Kommunikationsagentur ASW, Aarau
Impression: ZT Medien AG, 4800 Zofingen
Papier: BalancePure®, 100 % Recycling, 90 g/m²
Tirage: 4800 expl. en français, 25000 expl. en allemand, 1400 expl. en italien

Féminin/masculin: Pour plus de lisibilité, nous renonçons à mettre les désignations au masculin ET au féminin. Que nous options pour l'un ou pour l'autre, il va de soi que le terme recouvre à chaque fois les deux genres.

Le film de protection en polyéthylène utilisé actuellement présente le meilleur bilan écologique en raison de sa faible consommation de matière. Mehr Infos: www.prospecierara.ch/fr/film-plastique

AIDEZ-NOUS !

En guise de remerciement, ProSpecieRara me propose de:

- ✔ Recevoir trimestriellement le magazine «rara» pour obtenir de plus amples informations sur le travail mené par la Fondation en faveur de la sauvegarde de la diversité, ainsi que sur les cours et autres manifestations ouvertes à la participation du public.
- ✔ Je peux obtenir gratuitement quelques portions de semences de variétés rares pour mon jardin ou mon balcon, par le biais du réseau de conservation.
- ✔ Bénéficier de réductions sur le prix des cours, p.ex. les cours d'entretien des arbres ou de multiplication de semences.

Adhérent-e plus: CHF 120.–/an, Adhérent-e: CHF 70.–/an
Adhérent couple: CHF 90.–/an, Adhérent-e junior (jusqu'à 25 ans): CHF 35.–/an

Pour vos dons:
CCP 90-1480-3, IBAN CH29 0900 0000 9000 1480 3, BIC POFICHBEXXX

FONDATION PROSPECIERARA

Fondation suisse pour la diversité patrimoniale et génétique liée aux végétaux et aux animaux.

ProSpecieRara Suisse romande
c/o Conservatoire et Jardin botaniques de Genève
Case postale 71
1292 Chambésy
Suisse
Téléphone +41 22 418 52 25
Fax +41 22 418 51 01
romandie@prospecierara.ch
www.prospecierara.ch

ProSpecieRara
Direction
Unter Brüglingen 6
4052 Basel
Schweiz
Telefon +41 61 545 99 11
Fax +41 61 545 99 12
info@prospecierara.ch
www.prospecierara.ch

ProSpecieRara Svizzera italiana
Vicolo S.ta Lucia 2
6854 San Pietro
Svizzera
Telefono +41 91 630 98 57
vocedelsud@prospecierara.ch
www.prospecierara.ch

¡valencia!

Joufflu jovial cherche bonne vivante patriotique.

A saisir!
Recettes sur
prospecierara.ch/
favoris-de-saison

croquant, de saison et typiquement suisse

Légume printanier pour tête-à-tête végétal:

Radis National

pro specie rara

Redécouvrir des variétés anciennes

Soutenu par

coop