

rara

LE MAGAZINE DE PROSPECIERARA
ÉDITION 3/2026

**QUAND LE SARRASIN
FLEURIT**

Page 4

**CHEZ NOUS, ÇA FONCTIONNE :
SELTENE RASSEN
UND WIRTSCHAFTLICHKEIT**

Page 10

**RETOUR EN GRÂCE
DES IMMORTELLLES**

Page 12



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



Produktmärkte

Vielfältige Spezialitäten aus ProSpecieRara-Sorten und -Rassen warten an unseren Herbstmärkten auf entdeckungsfreudige Kund:innen.

ProSpecieRara-Buuremärt

6. September, 10–16 Uhr
Tierpark Lange Erlen, 4058 Basel

ProSpecieRara-Reutenmarkt

18. Oktober, 10–17 Uhr
Heiternplatz, 4800 Zofingen/AG



Dreshtag

Gemeinsam dreschen wir das ProSpecieRara-Saatgut, das wir im Spätsommer im Schlossgarten Wildegg und in den Merian Gärten ernten. So erhalten Sie die Möglichkeit, das Handwerk des Dreschens und der Saatgutreinigung zu lernen.

Dreshtag Basel

20. September, 10–17 Uhr
Merian Gärten, 4052 Basel

Keine Vorkenntnisse nötig.

Mittagessen wird offeriert, weshalb eine Anmeldung via info@prospecierara.ch nötig ist.



Pflanzenmärkte

Auch der Herbst ist Pflanzzeit! Für gewisse Kulturen sogar die geradezu ideale. Lassen Sie sich unseren Pflanzenmärkten von einer breiten Auswahl an Beeren, Stauden, Kräuter, Bäumen und winterharte Gemüsesorten verführen.

Herbstpflanzenmarkt Burgrain

6. September, 9–16 Uhr
Agrovision Burgrain, Alberswil/LU

HerbstGartenZeit

11. Oktober, 10–17 Uhr
Merian Gärten, 4052 Basel

>>> AKTUELLSTE INFOS

Auf unserem Online-Kalender werden stets die aktuellsten Infos und auch kurzfristige Änderungen aufgeschaltet.



www.prospecierara.ch/calendrier



Gertrud Burger

Co-responsable végétaux et membre de la direction

Cela ne vous aura pas échappé : le rara se présente désormais au format A5, plus compact et donc plus économique à produire. Le contenu, en revanche, ne change pas : il s'agit toujours de souligner les atouts de la diversité. Celui du sarrasin, par exemple. À l'heure des changements climatiques et des intolérances alimentaires, cette pseudo-céréale connaît une renaissance. Naturellement sans gluten, le sarrasin contient nettement plus de vitamines, de minéraux et d'oligo-éléments que le blé.

Des alternatives existent aussi en matière d'élevage : alors qu'il détenait des vaches à haut rendement, Thomas Strebel mise désormais sur les vaches d'Hinterwald, plus robustes. Sa démarche montre que s'engager en faveur d'une race rare n'exclut pas la rentabilité. Parfois, les atouts de la diversité sautent tout simplement aux yeux, comme l'atteste le retour en grâce des immortelles et de leur impérissable splendeur.

Merci d'œuvrer avec nous à la préservation des variétés et des races rares. Grâce à vous, nous proposons des solutions aux défis qui se posent dans les domaines de l'alimentation et de l'agriculture.

MERCI!

Jeder Beitrag hilft mit, die Vielfalt
für künftige Generationen zu bewahren



Pour vos dons :
IBAN CH29 0900 0000 9000 1480 3
www.prospecierara.ch/don

Quand le sarrasin fleurit ...



Andrea Steinegger, responsable projets études agroécologiques des variétés

... les champs racontent des histoires. Des histoires de vallées reculées, d'autosubsistance et de famine, mais aussi de diversité, d'adaptation et de perspectives. Alors qu'il avait pratiquement disparu du paysage suisse, le sarrasin reprend aujourd'hui du terrain grâce notamment à l'engagement de ProSpecieRara, qui préserve les variétés anciennes, transmet le savoir et redonne de la visibilité à une plante d'avenir.

C'est la nuit. Dans l'obscurité environnante, des fleurs blanches bordent le chemin et brillent au clair de lune tels des cristaux

de sel. Dans la nouvelle coréenne Quand le sarrasin fleurit, cette vision fait resurgir un lointain souvenir chez Heo, un colporteur,

qui le raconte à son compagnon de route. À cet instant, passé et présent ne font plus qu'un. En Suisse aussi, les champs de sarrasin en fleurs racontent une histoire. De la même manière que, dans la nouvelle, Heo ramène à la vie un souvenir enfoui, en Suisse, les champs de sarrasin témoignent aujourd'hui d'une culture qui, bien qu'éclipsée par des céréales plus en vogue, a survécu dans certaines fermes, dans des plats traditionnels et dans les mémoires. Et ces champs constituent la preuve qu'il est tout à fait possible de remettre une plante oubliée au goût du jour.



Le sarrasin est présent dans de nombreux contes et récits, comme dans ceux de Hans Christian Andersen ou dans la littérature coréenne.

L'ASIE CENTRALE POUR TERRE D'ORIGINE

Originaire des hautes terres d'Asie centrale, le sarrasin a été introduit en Europe par des peuples migrants et a commencé à être utilisé pour l'alimentation humaine aux 14^e et 15^e siècles. Étant une plante à croissance rapide et peu exigeante, puisqu'elle peut s'accommoder de conditions difficiles à des altitudes pouvant aller jusqu'à 3000 mètres, elle a rapidement trouvé sa place dans une Europe régulièrement frappée par la famine. Le sarrasin était particulièrement apprécié dans les régions montagneuses et périphé-

riques, où d'autres cultures étaient inadaptées. Les saisons courtes, les sols pauvres et une agriculture axée sur l'autosuffisance ont joué en sa faveur. Le sarrasin faisait partie de la cuisine du quotidien. Il garantissait des récoltes là où la culture du blé et d'autres céréales échouait.

UNE PLANTE TOMBÉE DANS L'OUBLI

Historiquement, on a cultivé du sarrasin presque partout en Suisse. Mais c'est dans les vallées alpines du sud du pays (Val Poschiavo, Val Mesolcina, Val Bregaglia, Val Müstair, Engadine et Tessin) que la culture



Le sarrasin a de nombreux atouts :
il étouffe les mauvaises herbes
et favorise la vie du sol tout en offrant
une nourriture riche aux insectes.



Sur www.prospecierara.ch/fr/decouvrir/recettes, découvrez comment cuisiner les variétés rares et confectionner par exemple des pizzoccheri de Poschiavo à base de farine de sarrasin.

du sarrasin a perduré le plus longtemps, devenant un ingrédient phare de nombreux plats traditionnels comme les pizzoccheri, la polenta nera, les manfrigoli et les chisciöi. Du point de vue botanique, le sarrasin n'appartient pas à la famille des céréales mais à celle des renouées, comme le rumex et la rhubarbe. Culturellement, on l'associe néanmoins aux céréales, comme en témoigne l'appellation commune de « blé noir ». Mais avec l'intensification de l'agriculture et l'apparition du riz et du maïs, le sarrasin a été relégué au second plan : encore bien présent pendant la Seconde Guerre mondiale, il a perdu du terrain au fil du temps jusqu'à disparaître même du Val Poschiavo à la fin des années 1970.

UN PRÉCIEUX TRAVAIL DE CONSERVATION

Le sarrasin n'a toutefois jamais complètement disparu. Il a continué à être cultivé et transformé dans des vallées reculées et par-delà les frontières, dans la Valteline (Italie) par exemple. Des producteur-riche-s ont gardé les semences et les connaissances

vivantes. C'est grâce à ces soins silencieux que la redécouverte du sarrasin est aujourd'hui possible. Des organisations comme ProSpecieRara ont contribué à collecter des variétés anciennes, à les conserver et à les rendre à nouveau accessibles. Les variétés 'Viano', 'Brusio' et 'Hagenwil', par exemple, ne sont pas seulement porteuses de diversité génétique, mais aussi d'histoire. L'histoire d'une région et de paysan-nes qui, pour assurer leur subsistance dans des conditions difficiles, ont misé sur une plante qui a fait ses preuves et que l'on cultivait en harmonie avec la nature. C'est aussi le cas de Patrizio Mazzucchelli et Greta Roganti, qui dirigent l'exploitation agroécologique « Raetia Biodiversità Alpine » à Teglio, dans la Valteline. Depuis plus de 25 ans, ils se consacrent à la recherche, à la conservation, à la culture et à la transmission de plantes cultivées traditionnellement dans les Alpes et menacées de disparition, parmi lesquelles le sarrasin. À cet effet, ils collaborent notamment avec ProSpecieRara. «Quote: Patrizio Mazzucchelli».

« Le sarrasin suscite un regain d'intérêt auprès d'un monde agricole confronté à des incertitudes. »

DES ATOUTS MÉCONNUS

Longtemps mis de côté, le sarrasin suscite un regain d'intérêt auprès d'un monde agricole confronté à des incertitudes. Dans un contexte de sécheresse croissante, son cycle de végétation très court et ses faibles exigences en font un allié séduisant. En tant que culture intermédiaire ou secondaire,

il sert de couvre-sol, étouffe les mauvaises herbes et nourrit les pollinisateurs grâce à sa floraison longue et abondante. En rotation des cultures, il apporte de la diversité et favorise les insectes mais aussi la vie du sol. Sur le plan alimentaire, les atouts du sarrasin sont tout aussi nombreux puisqu'il est riche en minéraux et dépourvu de gluten. On peut le cuisiner de différentes manières, dans des plats traditionnels tels que les pizzoccheri ou dans des déclinaisons plus modernes. En conclusion, la diversité stabilise, améliore l'adaptabilité et ouvre de nouvelles perspectives.

SOUTENIR LE SARRASIN

Si vous souhaitez contribuer à la conservation du sarrasin dans toute sa diversité, soutenez le travail de ProSpecieRara.

www.prospecierara.ch/fr/faire-un-don

Faites vous-même l'expérience du sarrasin en l'introduisant dans votre jardin comme engrais vert et nourriture pour les insectes ou en l'invitant à votre table : testez des recettes d'hier et d'aujourd'hui !

Commander des graines :

www.prospecierara.ch/catalogue-des-varietes

BUCHWEIZEN FÖRDERT EINE VIELFÄLTIGE UND ZUKUNFTSFÄHIGE LANDWIRTSCHAFT

Nahrungsquelle
und Lebensraum für
zahlreiche Insekten

Geeignet für zunehmend
trockene Anbaubedingungen
dank geringem Wasserbedarf

Fruchtbarer Boden
durch Wechsel
der Pflanzenfamilien

ENTRE NICHE ET NOUVEAU DÉPART

Le sarrasin reste néanmoins une culture de niche. Qui mange plus de sarrasin que de blé, de riz ou de maïs ? D'autant que le sarrasin que l'on consomme en Suisse est en grande partie importé. La production suisse est maigre, la logistique compliquée. C'est pourquoi ProSpecieRara tient à soutenir la filière suisse. À cet effet, nous œuvrons aux côtés de partenaires engagés pour mettre en place une chaîne de valeur efficace et développer les connaissances existantes. Il s'agit notamment de mettre à disposition des semences de bonne qualité en quantité suffisante ou de rechercher des variétés adaptées aux conditions locales et de les décrire. Nous effectuons également des essais de transformation, soutenons divers projets et mettons en réseau différents acteurs.

LA DIVERSITÉ : UN PROJET D'AVENIR

Revenons à notre nouvelle coréenne. Après avoir raconté son histoire à son compagnon de route, Heo retrouve en lui son fils perdu. Le souvenir enfoui refait surface, entre passé et présent, pour, peut-être, se muer en projet d'avenir. Le sarrasin est lui aussi bien plus qu'un souvenir : il incarne de nouvelles possibilités. S'il n'a pas vocation à devenir une culture principale, il peut jouer un rôle important à titre de complément. Le sarrasin illustre de manière exemplaire comment les approches agroécologiques envisagent la diversité comme une ressource et ouvrent ainsi de nouvelles perspectives pour l'agriculture. Plus qu'une plante redécouverte, le sarrasin est un exemple vivant de la manière dont la diversité peut être préservée, réinventée et transmise aux générations futures.

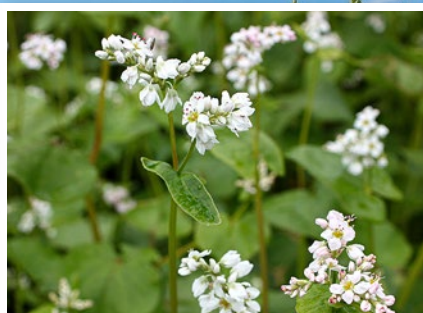
BUCHWEIZEN & CO.: ÖKOLOGISCH WERTVOLLE PFLANZEN MIT VIELSEITIGEM NUTZEN FÜR DIE ERNÄHRUNG



Kornelkirsche
'Shurien'



Cassis
'Daniels September'



Buchweizen
'Viano'



Artischocke
'Violette de Plainpalais'



Schnitknoblauch
'Bornträger'



Initiative abeilles – signez dès maintenant

Peu d'insectes sont aussi importants pour notre alimentation et notre biodiversité que les abeilles. Or les abeilles mellifères, les abeilles sauvages et beaucoup d'autres pollinisateurs indigènes peinent de plus en plus à trouver des fleurs nourricières et des endroits protégés pour se reproduire. Les maladies et les espèces invasives aggravent encore la situation. En Suisse, près d'une espèce d'abeille sauvage sur deux est menacée ou éteinte. Mettons ensemble un terme à cette hécatombe pour assurer une pollinisation durable de nos plantes sauvages et cultivées.



www.initiative-abeilles.ch

OFFRIR UNE ADHÉSION

Offrez une adhésion à ProSpecieRara et soutenez les variétés et races rares! Le ou la destinataire du cadeau reçoit notre magazine «rara» quatre fois par an, peut commander gratuitement quelques portions de graines parmi une sélection de plus de 800 variétés rares et bénéficier de réductions sur nos cours. Le cadeau convient également aux personnes sans jardin qui se soucient de la diversité de nos animaux de rente et de nos plantes cultivées.

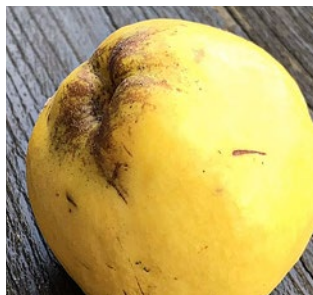


Offrir une adhésion:
www.prospecierara.ch/adhesion

Sortenporträt

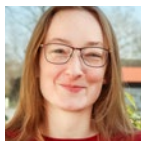
Un trésor séduisant

En automne, lorsqu'on passe près d'un cognassier, on reconnaît souvent les fruits mûrs à leur doux parfum épicé. C'est également le cas du coing 'Gyrenbader'.



De plus, il est étonnamment robuste. Cela démontre une fois de plus toute la valeur des anciennes variétés de fruits. Cette variété a été découverte dans le cadre de l'inventaire national des variétés par notre organisation partenaire Fructus à Gyrenbad (ZH). L'arbre mère pousse à 720 mètres d'altitude et se montre robuste face à l'entomosporiose, une maladie fongique très répandue. Les feuilles et les fruits restent ainsi sains même sans fongicides. Les fruits jaunes séduisent par leur qualité et leur arôme intense. Ils sont parfaits pour la gelée, la confiture ou l'eau-de-vie. Qui-conque a déjà senti l'odeur d'une pâte de coings fraîchement préparée dans la cuisine comprend vite pourquoi ce fruit était autrefois omniprésent dans de nombreux jardins des exploitations agricoles. Aujourd'hui encore, il vaut la peine de replanter des coings non seulement pour leur goût, mais aussi parce leur robustesse et leur typicité enrichissent le verger.

« Chez nous, ça fonctionne »



Maya Hiltbold, responsable de projet animaux

Les races rares d'animaux de rente comme les vaches d'Hinterwald sont bien plus qu'un souvenir des temps passés. À Mägenwil (AG), l'éleveur Thomas Strebel démontre qu'elles peuvent aussi être rentables et qu'elles conviennent peut-être même mieux à une agriculture d'avenir que les vaches à haut rendement.

Dans sa ferme, l'Eckwilerhof, Thomas Strebel a commencé il y a cinq ans à troquer ses vaches laitières de race Holstein contre des vaches d'Hinterwald. Un processus qui prend du temps : « Il y a très peu d'animaux de race rare à vendre », fait-il remarquer. L'éleveur devrait néanmoins atteindre son objectif fin 2027 et ne plus avoir sur sa ferme que des vaches d'Hinterwald. Ce qui

Plus courte sur pattes : la vache d'Hinterwald, au premier plan, est plus petite, plus large et plus musclée que la Holstein, également tachetée de rouge, qui se trouve derrière elle.

l'a décidé à changer de cap ? Son expérience des vaches Holstein : « Elles donnent beaucoup de lait, mais sont aussi très exigeantes en matière d'alimentation et de soins. » Sans fourrages concentrés, elles maigrissent rapidement. Conséquence : leur santé devient plus fragile et leur fertilité diminue. Or une vache laitière doit vêler régulièrement pour pouvoir produire du lait.

Thomas Strebel a donc décidé de miser sur une race plus adaptée aux conditions locales et sur un mode de production aussi autonome que possible : les frais vétérinaires élevés et les fourrages concentrés à base de soja importé ne correspondaient plus à ses aspirations. C'est ainsi que l'éleveur a jeté son dévolu sur les vaches d'Hinterwald, plus légères car plus petites mais aussi plus robustes. Leurs pattes plus courtes et leur pied sûr conviennent mieux aux pâtures de montagne. « Quand les vaches sont en chaleur, le troupeau peut parfois être très agité, explique Thomas Strebel. Comme les vaches Holstein sont hautes sur pattes, il arrive qu'elles se blessent et que la seule solution soit un abattage d'urgence. »



DES PLACES D'ESTIVAGE GRÂCE À LA SRF

Si les vaches d'Hinterwald produisent moins de lait que les Holstein, leur rendement est remarquable pour leur taille, poursuit l'éleveur. Elles se contentent d'herbe, de foin et d'ensilage d'herbe et de maïs : elles n'ont pratiquement pas besoin de concentrés. Quant à leur fertilité, elle est considérée comme très bonne.

Thomas Strebel a fait appel à un tiers pour procéder à un calcul de rentabilité. Le résultat ne l'a pas surpris : le compte est bon malgré une moindre quantité de lait. L'agriculteur dépense moins en soins vétérinaires et en concentrés et, comme les vaches sont plus petites, il peut en détenir davantage sur la même surface. À l'alpage, les vaches d'Hinterwald font également leurs preuves. Elles passent l'été sur deux alpages différents. Le fromage qui y est produit est vendu à la ferme. Mais il n'a pas toujours été facile de trouver des places d'estivage : beaucoup d'alpages préfèrent les vaches de plus grande taille, car elles produisent plus de lait et le nombre de places ne dépend pas de la taille des bêtes.

Mais l'éleveur a reçu un soutien inattendu de la télévision suisse allemande : « Depuis l'émission 'Einstein' de la SRF sur les races de vaches adaptées à l'alpage, je trouve plus facilement des places d'estivage pour mes bêtes », dit-il en riant. On pouvait y voir des vaches d'Hinterwald évoluer avec aisance sur des pâturages alpins escarpés et reculés. La race est originaire du sud de la Forêt-Noire. Elle ressemble aux races de montagne suisses aujourd'hui éteintes qu'étaient la vache de Frutigen-Adelboden et la vache des Franches-Montagnes, toutes



Depuis qu'il élève des vaches d'Hinterwald à l'Eckwilerhof, Thomas Strebel dépense moins en concentrés et en soins vétérinaires : il est convaincu par la robustesse de la race.

deux de petite taille et à la robe tachetée fauve ou rouge. C'est pour cette raison que dès 1984, le fondateur de ProSpecieRara, Hape Grünenfelder, a demandé à ce que des animaux reproducteurs soient importés en Suisse. Il a dû garantir aux autorités que cela ne mettrait pas en danger l'élevage bovin suisse. Jusque dans les années 1990, l'importation de races étrangères était fortement réglementée. Pourtant, dans le même temps, la génétique des bovins Holstein et Brown Swiss a été introduite à grande échelle par insémination artificielle. Aujourd'hui, environ 700 spécimens de vaches d'Hinterwald sont inscrites au registre d'élevage suisse ; dans le Bade-Wurtemberg, on en dénombre environ 2100.

OBJECTIF DE RENTABILITÉ ATTEINT

Bien plus qu'un projet d'élevage, le choix de Thomas Strebel démontre que l'agriculture peut fonctionner autrement : avec des animaux robustes, une plus grande autonomie et une production plus adaptée aux conditions locales. La conclusion de l'éleveur : « Beaucoup disent que ce n'est pas rentable, mais chez nous ça fonctionne. »

Retour en grâce

des immortelles



Lina Sandrin, responsable projets plantes d'ornement

Nos ancêtres leur réservaient une place de choix. Puis elles sont tombées dans l'oubli. Aujourd'hui, elles retrouvent leurs lettres de noblesse.

Non, l'immortelle n'est pas une plante indigène : elle est originaire d'Australie. Ce qui ne l'empêche pas d'être appréciée d'un grand nombre d'insectes de nos contrées. Ses corolles accueillent en particulier de nombreux syrphes de différentes espèces. Mais si l'immortelle présente un attrait certain pour les insectes, elle séduit aussi l'œil humain par la splendeur de ses

couleurs et la longévité de ses fleurs. D'ailleurs, nos arrière-grands-parents y étaient très sensibles.

L'OR SEC

Après avoir été taxée de ringardise, la voilà qui revient à la mode. Et pour cause : l'immortelle permet de réaliser toute l'année des bouquets colorés de fleurs séchées locales.



La variété monochrome 'Roseum' présente des couleurs uniques orange saumon et rose.

Pour ce faire, il est important de couper les fleurs avant qu'elles ne soient complètement ouvertes. Si l'on attend trop longtemps, les fleurs continueront de s'ouvrir et risquent ensuite de se désagréger. Une fois le bouquet formé, on peut l'attacher, le suspendre à l'envers et attendre deux à quatre semaines que les fleurs soient tout à fait sèches. Les couleurs conservent toute leur vivacité pendant plusieurs années (sauf si on les place au soleil, auquel cas elles pâlisseront plus vite). Xerochrysum, le nom générique de l'immortelle, signifie « or sec » : de couleur jaune d'or sous leur forme sauvage, les fleurs paraissent en effet sèches au toucher, et ce dès leur éclosion. Au fil des siècles, différentes variantes de couleurs ont été cultivées. Aujourd'hui, la palette va du blanc au violet pourpre en passant par diverses nuances de jaune, d'orange et de rouge. Beaucoup de variétés sont multicolores, à l'instar de la 'Roggli Riesen'. Il s'agit d'une sélection de l'entre-



Les immortelles sont des aimants à insectes, comme on le voit ici sur la variété 'Roggli Riesen'.

prise Roggli, qui avait son siège sur les rives du lac de Thoune. Cette variété se décline en différents coloris qui ne se mélangent pas entre eux, contrairement à certaines espèces de plantes d'ornement qui développent progressivement une teinte uniforme.

DES RARETÉS MONOCHROMES

Outre le mélange de Roggli, ProSpecieRara conserve six variétés unicolores d'immortelles. La plupart proviennent de banques de gènes de pays voisins, où elles étaient généralement décrites de manière très succincte. Nous cultivons chaque variété, la documentons et cherchons à savoir si elle peut être attribuée à une variété autrefois utilisée en Suisse.

CULTIVER ET MULTIPLIER DES IMMORTELLES CHEZ SOI

Les immortelles étant appréciées des gastéropodes, mieux vaut les semer sous abris, à partir de la mi-mars. On attendra la floraison

»»» OÙ SE PROCURER DES IMMORTELLES ?

La variété 'Roggli Riesen' est également disponible chez Sativa. Nous préparons actuellement un nouveau mélange de semences d'immortelles qui sera en principe commercialisé dès 2027 chez Jumbo et Wyss.



Pour plus d'informations :
www.prospecierara.ch/catalogue-des-varietes



Pour récolter les graines, frottez les capitules et soufflez très doucement sur les parachutes et les particules végétales restantes pour qu'il ne reste dans le bol que les graines fertiles, un peu plus lourdes.



Les fleurs d'immortelle doivent être coupées avant leur ouverture complète.

AUTRE PLANTE À FLEURS SÈCHES

Parmi les immortelles figurent également celles que l'on qualifie d'« annuelles ». ProSpecieRara en conserve deux variétés : 'Violetta', dont le nom annonce la couleur, et 'Album', de couleur blanche. On retrouve dans le nom générique de l'immortelle annuelle (*Xeranthemum*) la référence à la sécheresse (Xera), ses pétales rappelant la consistance de la paille.

des lilas ou la fin des gelées nocturnes pour les mettre en pleine terre. Le sol doit être drainé et pas trop riche en nutriments. La floraison, abondante, commence en juillet et se poursuit jusqu'aux grandes pluies d'automne. Si les fleurs ne sont pas cueillies, de nombreuses graines cylindriques munies d'un petit parachute se forment à l'intérieur du capitule. Les graines sont assez faciles à récolter. Il suffit ensuite de les frotter dans un bol puis de souffler délicatement dessus : les parachutes et autres particules végétales s'envoleront tandis que les graines, un peu plus lourdes, resteront dans le bol. Celles-ci ne mesurent que 1 à 2 mm de long. Elles peuvent donc facilement nous échapper. Attention : si vous souhaitez multiplier une variété multicolore, veillez à récolter des graines de chaque coloris pour éviter de perdre une couleur.

AIDEZ-NOUS !

À partir d'une contribution annuelle de **CHF 70.-**, vous devenez **adhérent-e** de ProSpecieRara. En devenant adhérent-e, vous contribuez à :

- ... maintenir le libre accès aux semences et au matériel végétal ;
- ... préserver la diversité de notre alimentation ;
- ... sauvegarder les races d'animaux de rente menacées de disparition ;
- ... renforcer les conditions-cadres favorables à la biodiversité agricole dans la politique et la société.

Votre adhésion vous donne accès à :



portions de semences provenant
de plus de 800 variétés rares



le magazine « rara »,
envoyé quatre fois par an



des réductions sur les cours
et les manifestations



Devenez adhérent-e
de ProSpecieRara !



www.prospecierara.ch/adhesion

Unsere Sönerschaften und Patenschaften für die Vielfalt

Adhésion à CHF 70.- ; Adhésion couple à CHF 90.- ; Adhésion Plus à CHF 120.- ; Adhésion junior (jusqu'à 25 ans) à CHF 35.- ; Parrainage d'animaux entre CHF 150.- et CHF 250.- ; Parrainage d'arbres CHF 250.-

Impressum

Éditeur : Fondation ProSpecieRara, Wildegg, Suisse ; **Rédaction :** Simone Krüsi, Natalie Stimac ; **Textes :** Gertrud Burger, Maya Hiltbold, Christoph Köhler, Simone Krüsi, Lina Sandrin, Andrea Steinegger ; **Traduction :** Vanja Guérin, Natalie Stimac ; **Relecture :** Cyril Mercier ; **Photos :** ProSpecieRara, sauf indication contraire ; **Layout :** Reaktor AG, Aarau ; **Verpackung :** Le film de protection en polyéthylène utilisé actuellement présente le meilleur bilan écologique en raison de sa faible consommation de matière ; **Impression :** merkur medien ag, Langenthal ; **Tirage :** 4800 expl. en français, 22 000 expl. en allemand

ProSpecieRara, Hellgasse 1, CH-5103 Wildegg
+41 61 545 99 11, info@prospecierara.ch, www.prospecierara.ch





Si votre cœur bat pour ce qui est rare...

...devenez marraine ou parrain de ProSpecieRara,
car nous nous engageons pour la préservation
des animaux de rente rares !

En tant que parrain ou marraine d'une race ProSpecieRara,
vous contribuez de façon directe à la conservation des races
menacées. Votre parrainage contribue à assurer la survie
de la poule appenzelloise barbue, de la Capra Grigia,
du porc laineux & Co.



Conclure un parrainage maintenant :
www.prospecierara.ch/parrainage



UN CADEAU PORTEUR DE SENS

Ou préférez-vous plutôt offrir un
parrainage ? En souscrivant à un
parrainage-cadeau, vous recevrez
un certificat accompagné d'un livre
ProSpecieRara sur nos races rares,
à remettre à la personne qui recevra
votre cadeau.