

## Article 2

### Les ressources génétiques à notre service

*La diversité génétique, soit les différents traits de caractère au sein d'une même espèce, profite à l'agriculture de maintes façons : elle est un réservoir de propriétés intéressantes pour les variétés ou races domestiques, elle forme un patrimoine culturel de grande valeur souvent lié à un savoir-faire local et permet une production diversifiée de niche correspondant à l'attente du consommateur.*

En octobre 2011, 1740 variétés de fruits (1152 pommes, 288 poires, 189 noix, 34 cerises, 34 prunes, 17 abricots, 16 coings, 5 nèfles, 3 raisins de table et 2 fraises) ont été exposées à la foire de Zoug à l'occasion du centième anniversaire de Fruit-Union Suisse et Fructus, l'association pour la sauvegarde du patrimoine fruitier. Il s'agit de la plus grande exposition de variétés de fruits au monde ; elle est d'ailleurs entrée dans le livre Guinness des records.

Cette diversité de formes coïncide avec des propriétés culturelles, des goûts et des apparences diverses qui se sont développés au cours de millénaires d'histoire commune entre l'homme et la nature. Au travers de la culture et de l'élevage, les agriculteurs ont développé des plantes et des animaux adaptés à leur région. En outre, la sélection se faisait d'après les préférences des gens et les techniques utilisées. En Suisse, le maximum de biodiversité domestique est atteint au début du 19<sup>ème</sup> siècle. Depuis, cette diversité a fortement diminuée.

De nombreux exemples montrent que cette diversité génétique est bénéfique à l'agriculture. La nouvelle souche très virulente de rouille noire UG99 (découverte en Ouganda en 1999) a, dans les années 2000, détourné la résistance de la majorité des variétés de blé produites dans le monde. Elle s'est répandue rapidement jusqu'en Asie, menaçant la production mondiale. Or, ce sont des variétés locales suisses d'orges et de blé conservées dans la banque de gènes de l'Agroscope Changins-Wädenswil et démontrant une bonne résistance à l'Ug99 qui ont permis de transférer cette résistance dans d'autres variétés.

La maladie du feu bactérien, apparue en Suisse en 1987, met en danger les vergers de pommes et de poires, en particulier les variétés hautes-tiges utilisées pour la production de cidre. Des chercheurs de l'Agroscope ont testé d'innombrables variétés de pommiers. En plus de résister au feu bactérien, ces variétés devaient faire face à la tavelure, au mildiou et au chancre, elles devaient produire un jus de premier choix et posséder d'autres qualités de production et de croissance. Au final, 17 variétés de pommiers à cidre ont été retenues, parmi elles des variétés anciennes comme le *Grauer Hordapfel* de Thurgovie ou le *Sauergrauech* bernois.

Le maintien d'une diversité génétique permet donc de faire face à de nouvelles maladies ou ravageurs, mais aussi de s'adapter à des modifications environnementales comme les changements climatiques. Cependant, il ne s'agit pas uniquement de cultiver cette diversité « dans des bocaux » : il faut aussi maintenir différentes variétés et espèces dans les champs. Cette diversité représente un patrimoine culturel souvent lié à un savoir-faire local. Il s'agit de le préserver pour bénéficier des caractéristiques de cette diversité génétique. Les

variétés anciennes de légumes et de céréales connaissent d'ailleurs un renouveau dans l'agriculture (voir portrait) et auprès des consommateurs.

## Liens

[www.cpc-skek.ch](http://www.cpc-skek.ch)

[www.prospecierara.ch](http://www.prospecierara.ch)

## Portrait

*Cédric Chezeaux, agriculteur à Juriens (VD), cultive et transforme en farine des anciennes variétés de céréales. Il est membre du réseau «Graines et pain» réunissant des cultivateurs de céréales et des boulangers engagés dans une même dynamique.*

### **Comment en êtes-vous arrivé à cultiver différentes variétés de céréales?**

CC : C'est la rencontre avec un boulanger qui m'a donné le déclic. Celui-ci se procurait en France de la farine de variétés traditionnelles avec plus d'arômes et qui procure au pain une meilleure conservation et assimilation. Après m'être renseigné, j'ai commencé à cultiver des anciennes céréales en 2009, d'abord pour la multiplication des semences, ensuite pour produire de la farine. Je cultive aujourd'hui dix ha de céréales anciennes : de l'engrain, de l'amidonner noir et des blés anciens.



### **De quelle façon tirez-vous profit de cette diversité génétique?**

CC : Mon but est d'apporter la diversité génétique dans l'assiette du consommateur sous la forme d'aliments essentiels et utiles à notre santé.

### **Que faites-vous pour encourager la biodiversité ?**

CC : Premièrement, l'agriculture biologique favorise la diversité dans les champs. D'autre part, nous entretenons nos haies de façon adéquate pour qu'elles abritent une riche faune d'auxiliaires.

*Réputées plus digestes, plus goûteuses ou tout simplement parce qu'elles ont des propriétés culturelles plus intéressantes que les formes standardisées, les céréales anciennes sont très appréciées des consommateurs.*