Appel aux légumes

Autor(en): **Amsler, Christophe**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Mitteilungen der Gesellschaft für Gartenkultur**

Band (Jahr): **6 (1988)**

Heft 3

PDF erstellt am: **05.06.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-382161

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Appel aux légumes

Christophe Amsler

Il est probable que, de tous nos patrimoines vivants, celui des fruits et légumes est aujourd'hui l'un des plus menacés. Rien de plus lié aux circuits de la consommation qu'un légume, rien de plus quadrillé par les impératifs de la rentabilité que l'économie alimentaire. Qu'un légume ait une raison financière: il est intensément produit. Qu'il n'en ait point, il est délaissé avec la même soudaineté. Ce mouvement alterné de raptus et d'abandon porte en lui un danger extrême d'appauvrissement: soumis depuis un demi siècle à l'arbitraire d'une telle sélection, le monde des légumes s'est banalisé dramatiquement, se simplifie chaque jour d'avantage et continuera à s'uniformiser demain.

Entre 1926 et 1928, un inventaire mené par H. Faes répertoriait en Suisse romande la culture de 200 variétés de pommes de table, dont une quarantaine d'importance majeure, c'est à dire de diffusion générale dans les vergers[1]. Un demi siècle plus tard une enquête similaire menée sur territoire vaudois a révélé que la quarantaine de variétés cultivées intensivement à la fin des années 20 était tombée à 1 variété dominante (Golden Delicious: 61,4 % de la production), 3 variétés majeures (Jonathan: 9,5 %, Gravenstein: 7,0 %; Maigold 6,9 %), toutes autres variétés, pour autant qu'elles aient survécu, se partageant les 15,2 % restant du marché[2]. Voilà pour les pommes et, de façon plus générale, pour les fruits: l'appauvrissement est exponentiel.

Le cas du légume est plus aigu encore, la sélection s'opérant sur des organismes dont la durée de vie est beaucoup plus courte: rarement vivace, généralement annuelle, la vie du légume se limite parfois même à sa seule génération. Dans l'intervalle d'une variation fruitière non commercialisée (10 - 15 ans à partir d'une greffe par exemple), ce sont cinq hybridations commercialisées de légumes qui sont possibles. Les endives constituent, à cet égard, un cas de figure exemplaire. Le goût amer de l'endive a toujours été considéré, dans les milieux commerciaux, comme un caractère économiquement négatif. C'est ce qui explique la mise au point par les maraîchers français, dès le milieu des années 70, d'un hybride d'endive beaucoup plus doux et baptisé «Zoom». Le succès et la reconversion du marché français à la «Zoom» sont instantannés, tout comme est immédiate la riposte des producteurs flamands et hollandais avec une «Superzoom» plus douce encore. Enfin, l'arrivée avant même l'année 1980 d'une 3e génération de Zoom (la «super Superzoom») scelle définitivement le passage à l'histoire des endives d'avant 1975. Cinq ans ont suffi à faire de l'amertume une saveur déshuette. Les mutations sont fulgurantes: l'existence d'un végétal commestible n'a plus guère aujourd'hui de durée qu'économique.

Cette réduction d'un destin aux fluctuations de l'espérance commerciale, l'arbitraire et les risques de décimation qu'une telle assimilation comporte, ont suscité des réactions alarmées dès le début du 20e siècle. Limitée dans un premier temps aux milieux spécialisés et universitaires, diffusée ensuite par les

grandes institutions internationales (ONU, 1972), la conscience du danger est aujourd'hui partagée par un vaste milieu, excédant largement les cercles académiques. Dans notre pays, plusieurs organisations privées se sont constituées depuis vingt ans qui épaulent progressivement les instituts publics (stations fédérales, jardins botaniques universitaires, écoles d'agriculture, etc) dans leur travail de repérage et de regroupement raisonné des espèces menacées. En 1988 cependant, force est de constater que cet effort d'identification et de sauvegarde ne s'étend avec une réelle systématique qu'au patrimoine dendrologique (collection Fructus de Zurich, arboretum d'Aubonne, etc). La collection des variétés anciennes y est facilitée par la longévité des arbres: l'accès aux fruits du 19e siècle peut se faire parcequ'il existe des arbres centenaires et toujours féconds. Certains d'entre eux, par ailleurs, sont parfois porteurs attestés de variétés préindustrielles: et c'est tout un coin du verger néo-classique et baroque qui se dévoile.

Dans le monde éphémère et labile du légume, l'état de fait est autre. Les efforts de répertoriage restent dispersés et opportunistes par la force des choses: la fugacité et l'égaillement des plants. Les conservatoires ruraux prennent en cette matière des aspects divers, embryonnaires et provisoires, résultant la plupart du temps de la passion d'un amateur ou de la recherche d'un spécialiste. Trois formes de conservation prédominent cependant.

La première, la plus naturelle, est la conservation «en terre» d'une collection. La réalisation pionière en ce domaine (1936) est la constitution à Kemptthal par le professeur EPFZ A. Volkart d'un jardin destiné à abriter le contenu ancien des jardins ruraux de la Suisse[3]. Durement éprouvé par les gels de l'hiver 1955 - 1956, le jardin du Dr Volkart ne comprend plus qu'une vingtaine de légumes et de plantes aromatiques, mais la technique inaugurée à Kemptthal est aujourd'hui largement répandue, notamment dans les tout récents potagers du musée de Ballenberg. La seconde mode de faire est la conservation d'un légume par congélation de sa graine. L'incertitude quant à la durée de survie d'une graine réfrigérée, l'impossibilité d'une régénération concrète rendent cette méthode encore provisoire. Néanmoins, de grandes collections existent sous forme frigorifiée dans notre pays (200 variétés de légumes à la Station fédérale de recherche agronomique de Changins[4], etc).

Il existe enfin, et surtout, un troisième lieu où survit le légume ancien, un lieu disséminé et encore inexploré: l'ensemble des potagers cultivés en Suisse. C'est à l'exploitation de ce troisième fonds que nous souhaiterions, pour conclure, réfléchir quelques instants. Après l'appel aux catalogues de plantes anciennes lancé par Mme E. Ruoff dans ces mêmes colonnes[5], après l'article de Mme N. Newmark[6] suggérant l'élaboration d'une liste des plantes en danger d'extinction, nous souhaiterions à nouveau solliciter l'attention et la collaboration des membres de la Gesellschaft für Gartenkultur, afin qu'avec leur aide un inventaire du patrimoine des légumes en Suisse puisse être dressé et une collection constituée. Le devoir, bien que très mal aisé, est urgent.

Pour être complète et viable, une telle entreprise devrait comprendre trois volets:

1. - Tout d'abord, le rassemblement et le dépouillement des sources historiques, littéraires et iconographiques traitant des légumes régionaux. Cette première recherche documentaire est une base indispensable à l'établissement d'un

catalogue des espèces anciennes connues et cultivées en Suisse. Ce catalogue, qui regrouperait en parangon des descriptions littéraires et des représentations graphiques, devrait être, une fois établi, distribué aux membres de la GGK/SAJ.

2. - Dans un second temps, et sur la base du catalogue défini plus haut, une recherche devrait être menée par les membres GGK/SAJ sur le terrain afin que soient repérés, lors de promenades ou autres escapades, des plants réels, cultivés ou sauvages, susceptibles de correspondre aux entrées du répertoire. Une documentation photographique de chaque trouvaille devrait permettre une première identification et aboutir à une sélection préliminaire. L'authentification biohistorique n'interviendrait qu'en second lieu pour les plants retenus. Elle se ferait sur la base d'un envoi de plant ou de graine.

3. - Enfin, un lieu d'acclimatation devrait être trouvé qui permette le rassemblement, la conservation et la régénération en terre des plants authentifiés. Plusieurs solutions sont actuellement à l'étude. Nous tiendrons les membres GGK/SAJ au courant de chaque projet, au fur et à mesure de leurs développements respectifs. Qu'il nous soit simplement permis de dire aujourd'hui, que ce lieu d'implantation devrait être un jardin potager, distribué selon les règles contemporaines aux légumes qu'il accueillerait afin que les plants n'y soient pas simplement amassés, mais placés dans le contexte formel auxquel ils appartiennent.

La réalisation de ce programme de recherche, présuppose une investigation large et ample, que seule une participation de la Gesellschaft für Gartenkultur permet d'envisager. Nous souhaitons donc ardemment une telle collaboration. Et à cet égard, nous nous permettons d'avoir confiance, car quoi de plus naturel à la vocation d'une société attachée aux arts suisses du jardin qu'une enquête sur les plantes potagères: s'il existe en effet un apport important de notre jardinage à l'art plus général du jardin, c'est avant tout dans la manière de concevoir et de pratiquer le potager qu'on le trouve.

Tout document, quel qu'il soit, toute observation que les membres de la GGK/SAJ voudront bien nous communiquer seront donc bienvenus. Le moindre indice, aussi ténu soit-il, importera assurément à la connaissance et à la sauvegarde de nos anciens légumes. Les informations seront regroupées et centralisées dans les archives de la GGK/SAJ. Là, avec l'aide de quiconque y serait intéressé, elles seront classées, analysées puis publiées, en retour, au profit de tous. L'appel est lancé. De l'écho qu'il aura dépend peut-être l'avenir d'un patrimoine vernaculaire, riche, beau, et qui, de plus, a du goût.

Notes

1 H. Faes; G. Lavanchy; Ph. Aubert. - Enquête fruitière en Suisse Romande. L'étude des pommes de table. (Terre vaudoise 1929).

2 Cité par: R. Corbaz. - Les vergers d'autrefois. (Bulletin de l'Association de l'Arboretum de l'Aubonne 1982).

3 Aujourd'hui à la «Versuchsstation Eschikon-Lindau de l'Institut für Pflanzenbau» de l'EPF de Zurich. Nous remercions M. Guido Hager de ses renseignements à ce propos.

4 Communication de M. S. Badoux, chercheur à la Station fédérale de recherches agronomiques de Changins.

5 Eeva Ruoff. - Sammelaktion Pflanzenkataloge. (Mitteilungen der Gesellschaft für Gartenkultur 1983, No. 2, S. 8-9).

6 Nicole Newmark. - Zum Schutz von gefährdeten Gartenpflanzen. (Mitteilungen der Gesellschaft für Gartenkultur 1985, No. 3, S. 63-66).

Christophe Amsler, architecte EPFL/SIA,
av. de Morges 35, 1004 Lausanne