

Biodiversité variétale, patrimoine régional



La biodiversité variétale, qu'est-ce que c'est ?

La biodiversité, mise à l'honneur par le Sommet de la Terre à Rio, en 1992, c'est la diversité du monde vivant, plantes et animaux. Cette notion a suscité d'importants débats, car il apparaît avec une acuité grandissante que chaque élément de la biodiversité, même le plus modeste, représente un patrimoine génétique irremplaçable.

Depuis quelques décennies, ce patrimoine subit une érosion dont on a du mal à mesurer l'étendue et les conséquences. Cette érosion ne touche pas seulement les espèces sauvages, mais aussi les races et variétés issues des espèces domestiquées par l'homme, lequel en a tiré l'essentiel de ses ressources alimentaires.



La pomme 'Belle du Havre', comme d'autres variétés locales, est devenue très rare.

Exemple

Parmi toutes les populations d'abeilles appartenant à la même espèce *Apis mellifica*, l'abeille noire normande est la mieux adaptée au climat local. Elle peut notamment sortir de la ruche lors des mois de mai froids et humides, et ainsi butiner (et polliniser) pommiers et colzas.

Au fil des générations, les espèces mutantes sont de plus en plus différentes de l'espèce d'origine. Ainsi va l'évolution depuis trois milliards et demi d'années...

L'homme a accéléré le processus naturel. Il a, en particulier, développé des techniques de culture et d'élevage, il a exploré les ressources de la planète, il a mis en contact des espèces géographiquement éloignées.

Comment naît la biodiversité ?

Il n'y a pas de différences fondamentales, dans le mécanisme de leur apparition, entre les espèces sauvages et les espèces cultivées. L'échelle de temps n'est simplement pas la même. L'apparition d'une nouvelle espèce sauvage est le résultat d'un certain nombre de coïncidences fortuites, sur de très longues périodes. En quelque sorte la rencontre du "hasard et de la nécessité".

On distingue deux phases :

1 Apparition de **mutations** génétiques spontanées au sein de la population d'une espèce donnée, ou bien de nouvelles combinaisons génétiques par **hybridation** entre espèces voisines, donnant naissance à des populations d'hybrides, stériles ou fertiles selon les cas.

2 **Sélection** des populations d'espèces mutantes ou d'hybrides sur le critère d'une adaptation à l'environnement (facteurs climatiques, par exemple) meilleure que pour les espèces dont elles sont issues.

Exemple

En introduisant le pommier *Malus dasycphylla* du Turkestan, dès l'Antiquité, dans le territoire du pommier européen *Malus sylvestris*, l'homme a permis aux deux espèces de s'hybrider, et à partir des premiers hybrides, de multiplier à l'infini, lors de chaque floraison, les combinaisons génétiques nouvelles issues de la fécondation croisée.



Natif de nos côtes : le chou sauvage, père de nos choux cultivés.

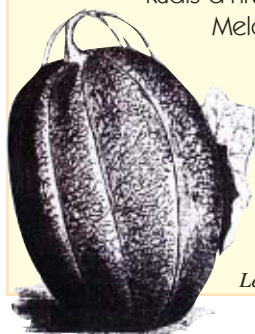
Pourquoi conserver la biodiversité variétale ?

- **Parce qu'elle est menacée** : le nombre des variétés cultivées diminue, au détriment des variétés locales. Les hybrides F1, plus productifs, remplacent peu à peu les variétés traditionnelles. Revers de la médaille, leur obtention, coûteuse, est soumise aux orientations techniques et

Origine de quelques espèces introduites

Plantes cultivées

Radis d'hiver ('Violet de Gournay') : Moyen-Orient.
 Melon ('Sucrin de Honfleur') : Inde.
 Poireau ('Très gros de Rouen',
 'Monstrueux d'Elbeuf') : Moyen-Orient.
 Pommier ('Argile', 'Bedan', 'Bailleul',
 'Bénédictin', etc.) : Turkestan.



Le melon 'Sucrin de Honfleur' est aujourd'hui disparu.

Animaux domestiques

Poule (de Gournay, de Caumont, de Pavilly, de Saint-Valery, normande, de Crèvecoeur, Merlerault, etc.) : nord de l'Inde.
 Dindon (Noir de Normandie) : Amérique du Nord.
 Lapin (Normand, Blanc de Hotot, Bélier) : Espagne.
 Pintade : Afrique sahélienne.
 Mouton (Cauchois) : Moyen-Orient.
 Chèvre (chèvre commune de l'ouest) : Bassin méditerranéen.

Entre parenthèses : variétés et races de Normandie.

commerciales prises par des producteurs spécialisés. En outre, la culture ou l'élevage d'hybrides F1 fait appel à des techniques plus exigeantes (eau, énergie) et plus artificielles.

- **Parce qu'elle est gage d'adaptation à un terroir :** en sélectionnant tel légume ou telle poule, nos ancêtres avaient empiriquement pris en compte la faculté d'adaptation des variétés ou des races à l'environnement (sols argileux lourds, climat froid et humide, printemps tardif, etc.).

- **Parce qu'elle est source de résistance aux maladies :** sélectionnées dans un terroir donné, les variétés traditionnelles sont généralement rustiques. Elles constituent, d'autre part, des réservoirs de gènes de résistance à telle ou telle maladie.

Exemple

Sur les 1 800 variétés de pommes à cidre recensées en Normandie au début du XXe siècle, environ une trentaine sont autorisées à être diffusées par les pépiniéristes. Cinq ou six variétés seulement — les meilleures pour leurs qualités cidrières — sont cultivées en grand pour les besoins des cidreries industrielles. Du fait de la menace de feu bactérien, maladie pour l'instant sans remède, 'Argile', variété très sensible, a été interdite de commercialisation. Ceci illustre la nécessité de disposer de la diversité la plus large pour se prémunir contre toutes sortes d'aléas. La banalisation est synonyme de fragilisation : la disparition d'une variété sur 1 800 est anecdotique ; sur cinq ou six, elle est lourde de conséquences.



Marâchers à Vittefleury vers 1930.



Les arbres plantés il y a quarante ans méritent attention.

'Argile', pomme à cidre normande.

- **Parce qu'elle concourt à la diversité des saveurs :** chaque volaille, chaque légume, chaque fruit représente, à travers des préparations

culinaires qui lui sont parfois propres, un univers de saveurs qu'il serait dommage de perdre. Cet argument est essentiel pour le particulier désireux de renouveler ses sensations gustatives comme pour le restaurateur ou le commerçant soucieux de se démarquer par une offre de produits originaux. Il se répercute directement au niveau du producteur en recherche de diversification et, du même coup, au niveau du tourisme de découverte en milieu rural. Le patrimoine des saveurs a fait la réputation des régions !

Quels sont les principes de la conservation de la biodiversité variétale ?

- **Réaliser des inventaires du patrimoine**

Un travail considérable d'inventaire est à mener dans les vergers plantés il y a quarante ans ou plus, dans de petites basses-cours où les volailles couvent encore naturellement, ou dans les jardins où les jardiniers "font leur graine". Il peut être conduit par des amateurs, ou bien, comme au lycée agricole d'Yvetot, constituer la base d'une action pédagogique.

- **Créer des lieux-conservatoires**

Pour sauvegarder la biodiversité variétale, il n'est pas toujours indispensable de faire appel aux techniques de pointe employées par certains conservatoires génétiques à vocation scientifique. Il suffit d'assurer le renouvellement régulier des souches : tous les trente à quatre-vingts ans pour des arbres fruitiers, selon que l'on a affaire à des basses-tiges ou à des hautes-tiges ; à intervalle de un à dix ans, parfois plus, pour des reproducteurs de porcs, ânes, bovins ou chevaux ; chaque

année, et tous les trois ans au plus, s'il s'agit de ressemer des graines ou d'assurer la descendance de volailles ou de lapins. Des lieux de conservation pourraient être créés en Haute-Normandie, comme cela a été fait dans d'autres régions, avec en plus une fonction de formation. Afin de se préserver d'éventuelles maladies et autres causes de destruction, il est préférable que les lieux-conservatoires soient délocalisés dans de multiples endroits. Ils sont alors gérés, par convention, avec le concours d'amateurs, d'associations, de collectivités, d'établissements scolaires, d'agriculteurs, etc.

• Préserver et diffuser les savoir-faire

Pour sauvegarder un verger, il faut savoir planter un arbre, le greffer, le tailler, etc. Mener une basse-cour suppose, entre

autres, de maîtriser la reproduction des animaux. Pour le jardin, les connaissances indispensables incluent les soins à apporter aux plantes jusqu'à la récolte de graines, qui doivent arriver à parfaite maturité si l'on veut les conserver. Ces savoir-faire se transmettaient naguère de génération en génération, par le bouche à oreille. Aujourd'hui, il faut profiter des connaissances de quelques amateurs éclairés, diffusées dans le cadre d'expositions ou de stages.



Comment agir ?

• En développant les vergers, potagers et basses-cours pour les scolaires

Cela n'est plus à démontrer : le contact avec le monde vivant est un facteur d'épanouissement chez l'enfant. L'installation d'un verger, d'un potager ou d'une basse-cour en milieu scolaire s'adresse plus particulièrement aux classes élémentaires, parfois aux classes maternelles. Les produits cultivés et récoltés peuvent donner lieu ensuite à des pratiques de transformation et d'éducation du goût. La basse-cour —

qui doit répondre à certaines normes d'hygiène et nécessite l'intervention régulière de personnes extérieures à l'établissement pendant les vacances



scolaires — est relativement délicate à mettre en œuvre : elle ne doit pas souffrir d'échecs (mortalité des animaux). Le potager requiert également des soins pendant les vacances, ce qui conduit à privilégier les productions susceptibles d'être récoltées en période scolaire. Pourquoi ne pas le concevoir comme un espace ornemental dans l'enceinte de l'établissement scolaire ? Pour toutes les interventions extérieures (préparation, arrosage en été, soins), l'école doit s'assurer le concours des services techniques municipaux.

Origine de quelques espèces indigènes

Plantes cultivées

- Betterave** : littoral de la Manche et de l'Atlantique.
- Panais** : sols sablo-argileux de toute la France.
- Céleri** : petites sources du littoral de la Manche et de l'Atlantique.
- Mâche** : zones sablonneuses de toute la France.
- Persil** : littoral de la Manche et de l'Atlantique.
- Crambé** : littoral de la Manche.
- Carotte** ('de Saint-Valery') : littoral de la Manche.
- Chou** ('de Saint-Saëns', 'de Quevilly', 'Très hâtif de Louviers') : littoral de la Manche et de la mer du Nord.



Choux de Saint-Saëns.

Animaux domestiques

- Pigeon** (Cauchois) : falaises littorales.
- Oie** (Normande) : prairies humides.
- Canard** (canards de Rouen et de Duclair) : marais de la vallée de la Seine.
- Porc** (Normand, de Bayeux) : forêts.

Entre parenthèses : variétés et races de Normandie.



Oies normandes.



Porcs normands.

Le verger de poiriers ou de pommiers, en revanche, ne nécessite pas de soins constants, et l'époque des récoltes est en phase avec le premier trimestre scolaire.

Dans le cas où il serait techniquement impossible de développer ce genre d'activités dans l'enceinte d'une école, il faudrait alors se tourner vers des associations ou des exploitants agricoles qui développent ces concepts dans le cadre de l'accueil scolaire à la ferme.

• En créant des vergers et potagers pour des espaces publics originaux et conviviaux

Les collectivités locales développent volontiers des espaces dévolus à la culture potagère ou à la conservation de variétés fruitières, sans exclure la promenade. Elles passent alors des conventions avec des associations qui en assurent l'entretien. Après avoir mis en place des "jardins familiaux", certaines collectivités développent ce concept pour des populations exclues ; il faut alors accompagner la démarche par un encadrement ou la mise en place d'un réseau susceptible de transmettre le savoir-faire.

La notion de "communaux" serait à remettre au goût du jour. Sur des terrains mis à disposition par les communes et enclos, des animaux dûment identifiés par leurs propriétaires pourraient pâturer sous des arbres fruitiers.

• En encourageant le développement des basses cours et jardins familiaux

Toute personne qui souhaiterait participer à la sauvegarde du patrimoine commun doit être soutenue dans sa recherche de races ou de variétés, d'acquisition du savoir-faire. Il faut également promouvoir les manifestations spécialisées (expositions-ventes de plantes, banques de greffons, etc.).

• En sensibilisant les consommateurs

Les marchés et "salons du goût", où les visiteurs peuvent à la fois déguster les produits et découvrir les multiples façons de les préparer, sont irremplaçables pour sensibiliser le consommateur et l'inciter à devenir, soit un acteur direct dans la sauvegarde de la biodiversité en cultivant lui-même, soit en achetant les produits vendus par les producteurs qui ont osé s'investir dans ce domaine.

Adresses utiles

• **Agence régionale de l'environnement de Haute-Normandie**, 8, Allée Daniel Lavallée - Cloître des Pénitents, 76000 Rouen. Tél. 02.35.15.78.00
Fax : 02.35.15.78.20.

Très importante documentation sur la biodiversité variétale, notamment un fonds pour l'identification des fruits. Conseils en élevage, arboriculture fruitière, jardinage.

• **Amis du cheval de trait de l'Eure** (Philippe Jouvin), 34, route de Ferrières, 27190 Ormes. Tél. : 02.32.67.22.96.
Sauvegarde et promotion des chevaux de trait Percheron et Cob normand.

• **Association de l'âne normand** (Alain Carman), 6, rue Maridor, 76120 Grand-Quevilly. Tél. : 02.35.69.77.40.
Sauvegarde et promotion de l'âne normand.

• **Association plantes et fruits brayons** (Jean-Pierre Valet), La Cavée, 76440 Sommeville. Tél. : 02.35.90.40.46.
Information, expositions, stages de formation, identifications dans le domaine de l'élevage avicole, des légumes et des fruits.

• **Association pour la sauvegarde du canard de Duclair** (M. Joly), DDAF, 350, rue du Parc, 76480 Duclair. Tél. : 02.35.37.67.46.
Sauvegarde et promotion du canard de Duclair.

• **Association pomologique de Haute-Normandie**, 66, rue de Gessard, 76100 Rouen. Tél. : 02.35.72.86.16.
Information, expositions, stages de formation, identification de fruits, diffusion de greffons, gestion de vergers conservatoires pour les collectivités.

• **Association pour la sauvegarde du porc normand** (Gabriel Dufils), La Sentelle, 27270 La Roussière. Tél. : 02.32.44.20.94.
Information, sauvegarde et promotion du porc de race normande.

• **CHENE**, Hameau du Bouillot, 76190 Allouville-Bellefosse. Tél. : 02.35.96.06.54.
Information, exposition, diffusion de greffons, gestion d'un verger conservatoire.

• **Civam apicole de Haute-Normandie**, Clos du moulin, 76480 Duclair. Tél. : 02.35.37.80.37.

Information, stages de formation pour la sauvegarde et la diffusion de l'abeille noire de Normandie.

• **Club pour la sauvegarde des races normandes** (Lionel Legris), 9, place du Bourg, 76430 Tancarville. Tél. : 02.35.39.76.05.

• **Les Défis ruraux**, 38 bis, rue Bellanger, 76190 Yvetot. Tél. : 02.35.95.66.66.

Inventaire des races avicoles normandes et de leurs lieux d'élevage. Etude de faisabilité d'une filière d'élevage spécialisée.

• **Musée vivant de la basse-cour**, Ferme de la Vallée 14100 Norolles. Tél. : 02.31.62.78.78.

Information, expositions, conservation des races avicoles et des lapins.

• **Parc naturel régional de Brotonne**, Maison du Parc, 76940 Notre-Dame-de-Bliquetuit. Tél. : 02.35.37.23.16.

Information, expositions, stages de formation dans le domaine de l'arboriculture fruitière, élaboration d'un inventaire pomologique sur le territoire du Parc, gestion d'un verger conservatoire.

• **Société avicole** (Luc Bellière), 24, lotissement Saint-Aignan, 27340 Martot. Tél. : 02.35.81.79.97.

Information, expositions sur les races avicoles.

• **Société avicole de la porte océane** (Philippe Hartel), Le Village, 76290 Mannevillette. Tél. : 02.35.20.19.89

Information, expositions sur les races avicoles.

• **Société avicole de Haute-Normandie** (Marcel Fourquez), 18, rue aux Juifs, 76390 Aumale. Tél. : 02.35.93.42.37.

Information, expositions sur les races avicoles.

• **Société avicole de Neufchâtel** (Jean-Louis Gaillard), route de Bully, 76270 Quièvrecourt. Tél. : 02.35.93.12.61.

Information, expositions sur les races avicoles.

" Biodiversité variétale, patrimoine régional " est une publication de l'Agence régionale de l'environnement de Haute-Normandie, Cloître des Pénitents, 8, allée Daniel-Lavallée, 76000 Rouen.

Textes : J. Chaïb / AREHN

Photos : J. Chaïb / AREHN, G. Mallet (Choux de Saint-Saëns), J.-P. Thorez / AREHN (oies normandes)

Dépôt légal juin 1997

© AREHN, 2000. Reproduction, même partielle, interdite sans autorisation de l'éditeur.