



Schweizerische Stiftung
für die kulturhistorische
und genetische Vielfalt
von Pflanzen und Tieren

Aperçu et expériences des dégustations de légumes organisées depuis de nombreuses années par ProSpecieRara

Congrès RPGAA
17.11.22

Mathias Bamert, ProSpecieRara

Contenu



1. De la bibliothèque de semences à l'assiette



2. Exemples, méthodes et connaissances



3. Conclusion

Les objectifs de ProSpecieRara



Protéger ce qui est rare

Nous conservons et protégeons la diversité génétique, culturelle et historique afin que plus aucune variété ou race ne disparaissent.



Assurer l'accès

L'accès à la biodiversité pour tous. Des conditions-cadres équitables offrent de nombreuses possibilités d'utilisation libre.



Encourager l'utilisation

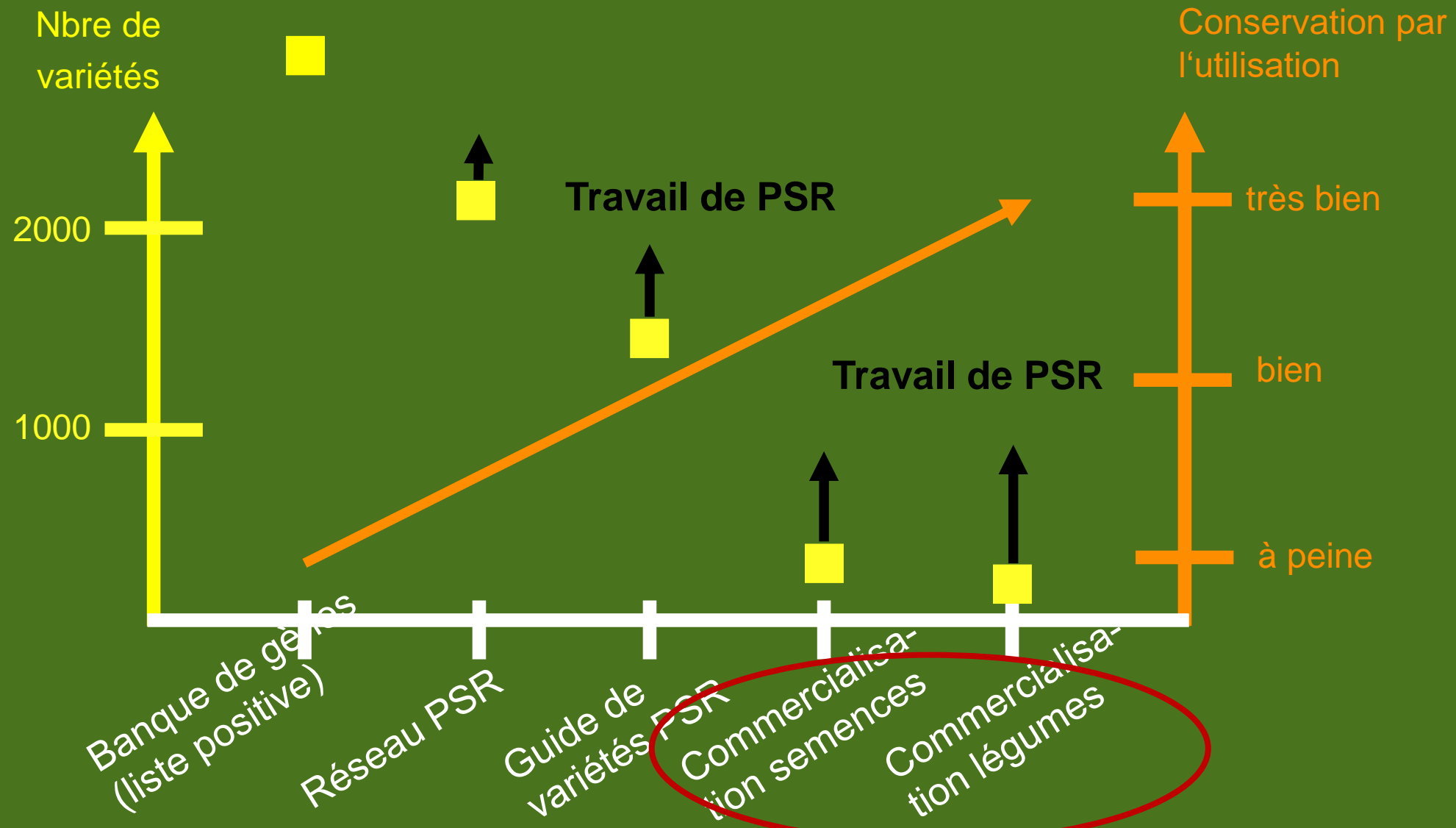
Les variétés et races rares sont utilisées de diverses manières et sont de cette façon sécurisées.



Partager les connaissances

Tout ce qu'il faut savoir, de la production artisanale des semences à l'élevage des poussins, est collecté et partagé.

Aperçu des PGREL existantes vs. conservation par l'utilisation



Savoir culinaire variétal disponible de manière sélective

- Plusieurs milliers de variétés conservées en CH, mais peu de connaissances culinaires disponibles
- Chez les fruits et les pommes de terre, transmis depuis toujours ou en recherche continue. Le savoir variétal culturel / traditionnel est présent
- Chez les légumes, peu ou pas présent



Sauergrauech (BE, vers 1830)



Parli (GR, 19e s.)



Légumes???

De la bibliothèque de semences à l'assiette

ProSpecieRara interne

Pascal Haag Betty Bossi



Sativa: amélioration des variétés par la sélection

FiBL: dégustations semi-entraînées

Ateliers de dégustation dans divers projets

Contenu



1. De la bibliothèque de semences à l'assiette



2. Exemples, méthodes et connaissances



3. Conclusion

Exemples dégustations de légumes

ProSpecieRara interne

Pascal Haag Betty Bossi



Sativa: amélioration des variétés par la sélection

FiBL: dégustations semi-entraînées

Ateliers de dégustation dans divers projets

Dégustation ProSpecieRara en interne

Verkostung Roh		Dégustation crue	
Aroma/Duft		Arôme / parfum	
Vegetabil	Végétal	Fruchtig	Fruité
<input type="checkbox"/> Erdig	<input type="checkbox"/> -terreux	<input type="checkbox"/> Feige	<input type="checkbox"/> -figue
<input type="checkbox"/> Gurke	<input type="checkbox"/> -concombre	<input type="checkbox"/> Dattel	<input type="checkbox"/> -datte
<input type="checkbox"/> Holzig	<input type="checkbox"/> -boisé	<input type="checkbox"/> Melone	<input type="checkbox"/> -melon
Nussig	Arome de noix	Würzig	Epicé
<input type="checkbox"/> Baumnuss/Walnuss	<input type="checkbox"/> -noix	<input type="checkbox"/> Korianderblätter	<input type="checkbox"/> -feuilles de coriandre
<input type="checkbox"/> Haselnuss	<input type="checkbox"/> -noisette	<input type="checkbox"/> Maggiakraut	<input type="checkbox"/> -livèche
<input type="checkbox"/> Kastanie	<input type="checkbox"/> -châtaigne	<input type="checkbox"/> Majoran	<input type="checkbox"/> -marjolaine
Mit eigenen Worten		Intensität	
_____		0 1 2 3 4 5 <input type="radio"/>	
Geschmack Goût			
Süsse	Douceur	Salzigkeit	Salinité
1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
Säure	Acidité	Bitterkeit	Amertume
1 2 3 4 5	1 2 3 4 5		
Struktur			
Dureté	Elastizität	Sprödigkeit	Friabilité
<input type="checkbox"/> Weich	<input type="checkbox"/> Elastisch	<input type="checkbox"/> Croquant	<input type="checkbox"/> Croustillant
<input type="checkbox"/> Hart	<input type="checkbox"/> Gummig	<input type="checkbox"/> Craquant	<input type="checkbox"/> Granuleux
<input type="checkbox"/> Fest			
Mundgefühl		Sensation en bouche	
Kaubarkeit	Mastication	Feuchtigkeit	Humidité
<input type="checkbox"/> Mou	<input type="checkbox"/> Croquant	<input type="checkbox"/> Pâteux	<input type="checkbox"/> Sec
<input type="checkbox"/> Dur	<input type="checkbox"/> Grinçant	<input type="checkbox"/> Aqueux	<input type="checkbox"/> Astringent
<input type="checkbox"/> Tendre	<input type="checkbox"/> Fribreux	<input type="checkbox"/> Juteux	<input type="checkbox"/> Piquant
			<input type="checkbox"/> Brûlant
Avec vos propres mots			

diversitas, Tobias Zihlmann©



Aroma/Duft

Geschmack

Struktur

Mundgefühl

Exemples dégustations de légumes

ProSpecieRara interne

Pascal Haag Betty Bossi



Sativa: amélioration des variétés par la sélection

FiBL: dégustations semi-entraînées

Ateliers de dégustation dans divers projets

Dégustation FiBL, Coop & PSR

- Projet: Examen des variétés pour l'élargissement de l'assortiment Coop
- Méthode: „Ranking- / évaluation des favoris“

Dégustation Schladabis 20.6.2020 Name: _____

Noten: 1 = inakzeptabel, 2 = schlecht, 3 = ungenügend, 4 = genügend, 5 = gut, 6 = sehr gut

* Wert kabis-kohltypischer Geschmack:
A = nicht vorhanden, B = schwach vorhanden, C = ausgewogen, D = stark vorhanden, E = dominant

	Sorte Nr. 1			Bsp.
	roh	gedämpft	gebraten	
Aussehen Note 1-6				6 <i>(schöne Farbe)</i>
Konsistenz/ Mundgefühl Note 1-6				2 <i>(säh)</i>
Geschmack/ Aroma Note 1-6				5 <i>(kein aromalack)</i>
Kabis-kohltypischer Geschmack * Wert A-E (Skala oben an Tabelle)				D
Bemerkungen				<i>Zühes Blatt stört stark, evtl. mit geeigneter Verarbeitung zu verbessern!</i>

- Benote den **Gesamteindruck** jeder Sorte
- Vergib deine persönliche **Rangierung** von 1. (beste Sorte) bis 8. (schlechteste)

Noten: 1 = inakzeptabel, 2 = schlecht, 3 = ungenügend, 4 = genügend, 5 = gut, 6 = sehr gut

Sorte Nr.	Note Gesamteindruck	Rang	Bemerkungen
1			
2			



Exemples dégustations de légumes

ProSpecieRara interne

Pascal Haag Betty Bossi



Sativa: amélioration des variétés par la sélection

FiBL: dégustations semi-entraînées

Ateliers de dégustation dans divers projets

Améliorations variétales par la sélection

- Projet: div. Projets PAN
- Méthode: „Ranking- / évaluation des favoris“

Baronaufk-Mission 7: Herbstübun-Beurteilung 2019: Qualität & Geschmack

Name: _____

Sorte-Nr.	Form	Farbe	Andere Mängel?
1	<input type="checkbox"/> attraktiv <input type="checkbox"/> in Ordnung <input type="checkbox"/> unattraktiv Bem.: _____	<input type="checkbox"/> attraktiv <input type="checkbox"/> in Ordnung <input type="checkbox"/> unattraktiv Bem.: _____	<input type="checkbox"/> Schale: _____ <input type="checkbox"/> Fleisch: _____

Sorte-Nr.	Roh	unangenehm	nicht auffallend	sehr angenehm
1	Biss, Konsistenz, Mundgefühl: _____ Aroma, Duft: _____ <input type="checkbox"/> erdig <input type="checkbox"/> nussig <input type="checkbox"/> metallisch <input type="checkbox"/> würzig <input type="checkbox"/> Anis <input type="checkbox"/> Maggkraut _____ _____ kohlig: <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 Süsse: <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 Bitterkeit: <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 Bemerkungen: _____			

Sorte-Nr.	Gedämpft	unangenehm	nicht auffallend	sehr angenehm
1	Biss, Konsistenz, Mundgefühl: _____ Aroma, Duft: _____ <input type="checkbox"/> erdig <input type="checkbox"/> nussig <input type="checkbox"/> metallisch <input type="checkbox"/> würzig <input type="checkbox"/> Anis <input type="checkbox"/> Maggkraut _____ _____ kohlig: <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 Süsse: <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 Bitterkeit: <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 Bemerkungen: _____			

Sorte-Nr.	Geröstet	unangenehm	nicht auffallend	sehr angenehm
1	Biss, Konsistenz, Mundgefühl: _____ Aroma, Duft: _____ <input type="checkbox"/> erdig <input type="checkbox"/> nussig <input type="checkbox"/> metallisch <input type="checkbox"/> würzig <input type="checkbox"/> Anis <input type="checkbox"/> Maggkraut _____ _____ Röstgeschmack: _____ _____ kohlig: <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 Süsse: <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 Bitterkeit: <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 Bemerkungen: _____			



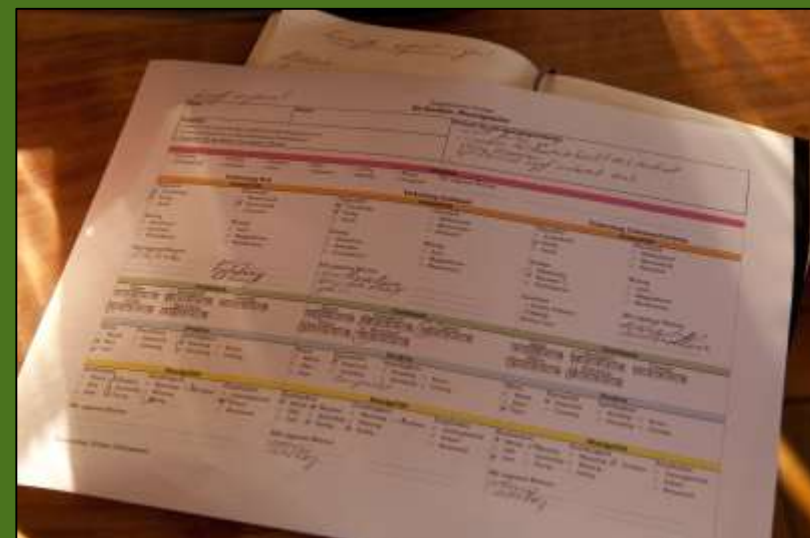
Baronaufk-Mission 6: Die Birnenförmige Zwiebel

Beurteilung Qualität und Geschmack

Name: _____ Datum: _____

Sorte/Selektion: _____

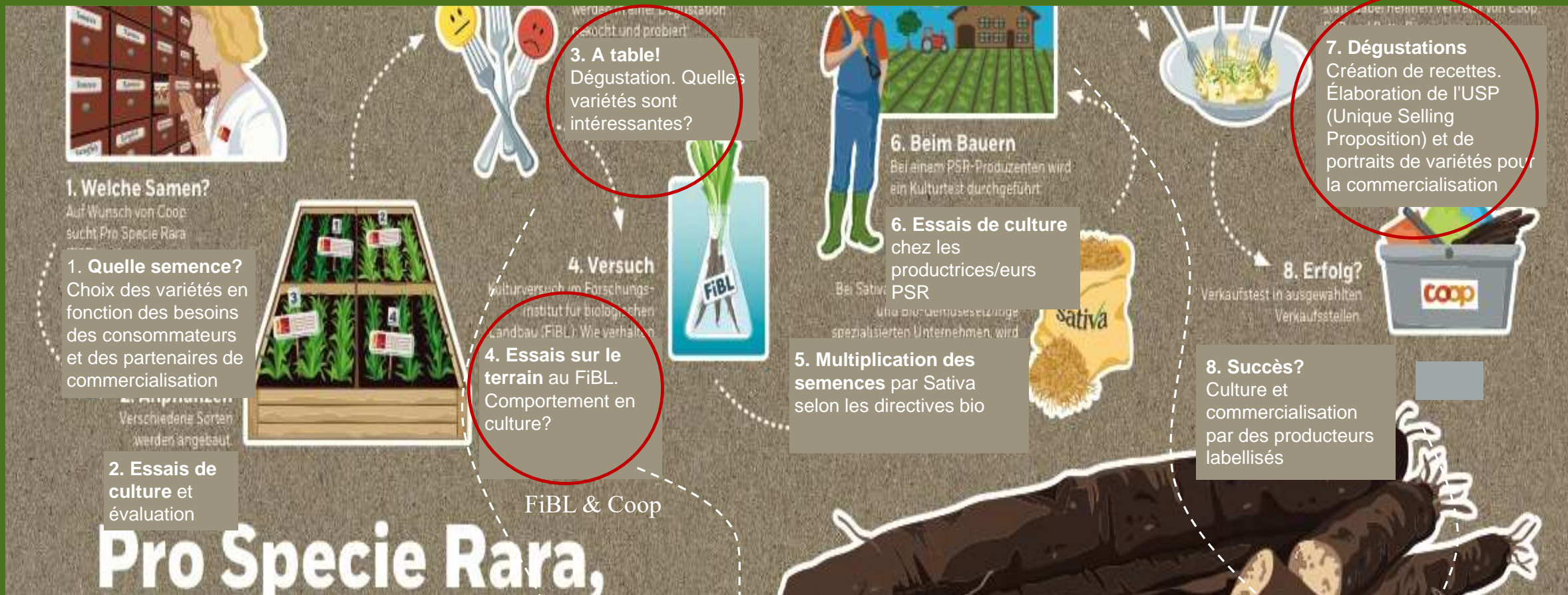
geköpft:	Gesamteindruck	Degustationsnotizen
Hat besonders <u>positiven</u> Einfluss auf: <input type="checkbox"/> Optik <input type="checkbox"/> Aroma <input type="checkbox"/> Geschmack <input type="checkbox"/> Textur <input type="checkbox"/> sehr gut Hat besonders <u>negativen</u> Einfluss auf: <input type="checkbox"/> Optik <input type="checkbox"/> Aroma <input type="checkbox"/> Geschmack <input type="checkbox"/> Textur <input type="checkbox"/> gut <input type="checkbox"/> ungenügend		
Hat besonders <u>positiven</u> Einfluss auf: <input type="checkbox"/> Optik <input type="checkbox"/> Aroma <input type="checkbox"/> Geschmack <input type="checkbox"/> Textur <input type="checkbox"/> sehr gut Hat besonders <u>negativen</u> Einfluss auf: <input type="checkbox"/> Optik <input type="checkbox"/> Aroma <input type="checkbox"/> Geschmack <input type="checkbox"/> Textur <input type="checkbox"/> gut <input type="checkbox"/> ungenügend		
Hat besonders <u>positiven</u> Einfluss auf: <input type="checkbox"/> Optik <input type="checkbox"/> Aroma <input type="checkbox"/> Geschmack <input type="checkbox"/> Textur <input type="checkbox"/> sehr gut Hat besonders <u>negativen</u> Einfluss auf: <input type="checkbox"/> Optik <input type="checkbox"/> Aroma <input type="checkbox"/> Geschmack <input type="checkbox"/> Textur <input type="checkbox"/> gut <input type="checkbox"/> ungenügend		



Exemples dégustations de légumes

ProSpecieRara interne

Pascal Haag Betty Bossi



Sativa: amélioration des variétés par la sélection

FiBL: dégustations semi-entraînées

Ateliers de dégustation dans divers projets

Dégustations semi-entraînées haricots & brocolis

- Projet: BRESOV & PAN
- Méthode: panel semi-entraîné



Degu Trockenbohnen semitrainiert (PSR & FiBL)
NAP-PGREL-NN-0058

04.04.2022

Name: _____ Degu Sortenreihenfolge: _____

Sorte Nr.	Aussehen		Mundgefühl / Struktur				Aroma / Geschmack							
	Roh 1 - 5	Gekocht 1 - 5	Samenschale 1 - 5	Kaubarkeit 1 - 4	Konsistenz 1 - 5	Festkochend 1 - 5	Süsse 1 - 5	Aroma/ Geschmack 1 - 5	nussig	marronig	erdig	grün/ grasig	würzig	weitere auch Fehlparomen
	1 unzureichend 2 annehmbar 3 durchschnittlich 4 ansprechend 5 aussergewöhnlich	1 unzureichend 2 annehmbar 3 durchschnittlich 4 ansprechend 5 aussergewöhnlich	1 sehr dünn/zart 2 dünn/zart 3 mittel 4 dick/zäh 5 sehr dick/zäh	1 völlig inakzeptabel 2 unangenehm 3 noch akzeptabel 4 gut/angenehm 5 sehr gut/angenehm	1 sehr grobkörnig 2 grobkörnig 3 weder grob- noch feinkörnig 4 feinkörnig 5 sehr feinkörnig	1 sehr festkochend 2 festkochend 3 weder fest- noch weichkochend 4 weichkochend 5 sehr weichkochend	1 fehlend, sehr gering 2 gering 3 mittel 4 stark 5 sehr stark	1 fehlend, sehr gering 2 gering 3 mittel 4 stark 5 sehr stark						1 fehlend 2 gering 3 mittel 4 stark 5 sehr stark
1														
2														
3														
4														
5														
6														
7														
8														
9														
10														
11														
12														
13														

Exemples dégustations de légumes

ProSpecieRara interne

Pascal Haag Betty Bossi



Sativa: amélioration des variétés par la sélection

FiBL: dégustations semi-entraînées

Ateliers de dégustation dans divers projets

Ateliers de dégustation

- Projet: div. projets PAN
- Méthode: approche expérimentale avec des cuisinières/ers professionnels



Bild: Claudia Link, HGZ



Bild: nom-nom.ch



Bild: PSR



Bild: Claudia Link, HGZ



Bild: nom-nom.ch



Bild: PSR

Exemples dégustations de légumes

ProSpecieRara interne

Pascal Haag Betty Bossi



Sativa: amélioration des variétés par la sélection

FiBL: dégustations semi-entraînées

Ateliers de dégustation dans divers projets

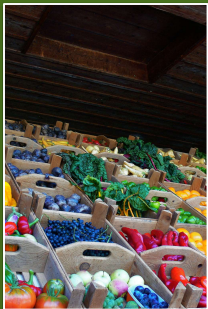
Contenu



1. De la bibliothèque de semences à l'assiette



2. Exemples, méthodes et connaissances



3. Conclusion

Conclusion

- Soutien par spécialiste de méthode de dégustation
- Les dégustations sont exigeantes (en temps)
- Les dégustations fournissent un simple instantané (*le lieu, le temps, la culture jouent aussi un rôle*), mais permettent néanmoins de noter les caractéristiques culinaires d'une variété.
- Approche systématique vs. pragmatisme
- Echange entre les différentes parties prenantes peu courante jusqu'à présent
- L'objectif de PSR se rapproche: descriptions variétales efficaces pour la chaîne de valeur > Conservation par l'utilisation



Schweizerische Stiftung
für die kulturhistorische
und genetische Vielfalt
von Pflanzen und Tieren

Merci pour votre attention!

