



Schweizerische Kommission für die Erhaltung von Kulturpflanzen  
Commission suisse pour la conservation des plantes cultivées  
Commissione svizzera per la conservazione delle piante coltivate

## **Présentation: Aperçu et expériences des dégustations de légumes organisées depuis de nombreuses années**

### **Mathias Bamert**

Ingénieur agronome HES, chef de projet pour la gastronomie et les clients produits chez ProSpecieRara

mathias.bamert@prospecierara.ch

Les ressources génétiques conservées en Suisse représentent plusieurs milliers de variétés. La plupart d'entre elles sont peu connues en termes de connaissances culinaires. Pour les fruits et les pommes de terre, par exemple, quelques bribes de connaissances culinaires spécifiques aux variétés sont transmises depuis toujours ou font l'objet de recherches continues. Pour les légumes, en revanche, ce savoir est presque totalement inexistant.

C'est pourquoi ProSpecieRara a commencé en 2013 à étudier et à recenser systématiquement les aspects culinaires, en particulier pour les légumes, en plus des valeurs agronomiques collectées jusqu'alors. Au cours des dernières années, l'approche de la collecte de ces connaissances a été constamment améliorée et les différentes formes de dégustation ont été affinées. L'accent n'est pas nécessairement mis sur l'approche scientifique, mais sur une approche pragmatique visant à consigner ces connaissances sous une forme appropriée et à les transmettre à la pratique.

Les propriétés culinaires sont parfois un aspect important pour recommander les variétés dans des créneaux de commercialisation appropriés et assurer ainsi la diversité par le biais du marché. L'exposé donnera un aperçu des différentes méthodes de dégustation et des expériences faites au cours des dégustations de légumes organisées depuis de nombreuses années.

*Mathias Bamert, ingénieur agronome HES, travaille depuis 2016 chez ProSpecieRara. En tant que chef de projet pour la gastronomie et les clients de produits, il est notamment responsable de l'acquisition de connaissances culinaires sur la diversité des variétés et des races, ainsi que de leur transmission à la chaîne de création de valeur, en particulier en mettant l'accent sur la gastronomie.*

## Le patrimoine culinaire suisse revisité

### Tania Brasseur

Autrice de « Simplement Suisse », membre de Slow Food et du comité du Patrimoine culinaire suisse

tania.brasseur@slowfood.ch

Dans un interview réalisé avec Tania Brasseur, nous allons ouvrir une fenêtre sur le patrimoine culinaire helvétique. On ne considère pas forcément la Suisse comme une terre de gastronomie... mais on a tort ! Mal connu, notre patrimoine culinaire possède pourtant un certain nombre de produits de haute tradition. L'inventaire du Patrimoine culinaire suisse recense plus de quatre cents produits sur notre petit territoire et c'est sans compter tous ceux qui méritent encore d'y être inscrits. Ces produits, par exemple l'huile de noix et le sarrasin des Grisons, racontent une histoire liée à notre culture, à nos paysages, à nos territoires et à ceux qui travaillent chaque jour à les faire vivre et à les préserver.

Le patrimoine culinaire représente un héritage vivant et dynamique. Et il le doit avant tout à des petits producteurs et productrices et des artisans et artisanes passionnés. Partout en Suisse, des hommes et des femmes exercent leur métier avec enthousiasme et redonnent leurs lettres de noblesse à des produits souvent oubliés.

*Tania Brasseur est docteure en lettres et voue un même amour à la littérature et à l'art culinaire. De cette association sont déjà nés deux livres, "La Gourmandise de Colette" et "Simplement Suisse". Pour elle, la nourriture est source de plaisir et de partage, mais représente aussi plus largement un enjeu sur le plan de la culture, de l'environnement, de l'éducation et de la santé. Tania Brasseur travaille pour l'association Slow Food, au travers de laquelle elle défend justement cette approche. Elle est également membre du comité directeur de l'association Patrimoine culinaire suisse. Elle est par ailleurs traductrice et rédactrice freelance. Elle vit à Lausanne avec sa famille.*

# Conservation et valorisation de la biodiversité clonale du Chasselas

## Olivier Viret

Direction générale de l'agriculture, de la viticulture et des affaires vétérinaires, Département des Finances et de l'Agriculture (DFA), Etat de Vaud, Av. de Marcelin 29, 1110 Morges

Olivier.viret@vd.ch

*Ce projet est conduit par la Fondation du conservatoire mondial du Chasselas composée des experts : Olivier Viret, Jean-Laurent Spring<sup>1</sup>, Louis-Philippe Bovard, Laura Paccot, François Murisier, Pierre Monachon et David Rojard.*

Jusqu'aux années 1930, le cépage blanc le plus fréquent du vignoble vaudois se déclinait sous des noms très divers, comme Fendant Roux de Lavaux, Fendant Vert de Vinzel, Vert de la Côte, Rose dit Malvoisie, Grec, Blanchette, Plant Droit, « Lacryma Christi », Chasselas Violet, Giclet, Rougeasse, en lien avec des caractéristiques morphologiques ou des lieux de production. Son origine semble se situer dans le Bassin lémanique avec une des premières mentions du cépage sous le nom de « Lausannois » en 1612.

Les différents types de Chasselas peuvent être regroupés dans deux grandes catégories : les fendants, dont la baie se fend à maturité et les giclets dont le jus gicle des baies sous la pression des doigts. D'autres caractéristiques morphologiques permettent de distinguer les biotypes entre eux, comme la couleur des baies (blanc, rose, violet, rouge), le port des rameaux (droit, étalé), la couleur des bois (rouge, vert), la forme des grappes, la densité des baies ou la forme des feuilles. En termes de rendement et de qualité, les fendants se sont peu à peu imposés pour leur production régulière et pour la qualité de leurs vins, plus souples que ceux des types giclets.

Les vins issus des biotypes présents dans la plus grande collection mondiale de Chasselas au centre de recherche d'Agroscope à Pully (>350 biotypes) et dans le Conservatoire mondial du Chasselas à Rivaz et à Mont-sur-Rolle montrent d'importantes différences d'équilibre et de complexité aromatique qui devraient permettre une meilleure adéquation au changement climatique. Pour le Chasselas du futur, l'extraordinaire biodiversité intra-variétale du cépage mérite d'être mieux valorisée en fonction des caractéristiques des terroirs et des types de vins recherchés. De nouvelles perspectives se dessinent par les essais en place à Agroscope et au Conservatoire mondial du Chasselas, où des familles de biotypes complémentaires sont évaluées en vue d'élargir la gamme des vins et de donner un nouvel élan à ce cépage emblématique du bassin lémanique.

*Le parcours d'Olivier Viret est intimement lié à sa passion pour la vigne. Il débuta sa carrière par un apprentissage de viticulteur à Neuchâtel, puis il poursuivit à l'EPFZ avec des études en agronomie, durant lesquelles il consacra tous ses stages et travaux sur la viticulture. Il enchaîna avec un doctorat en mycologie au Poly. Dès 1993, il rejoint Agroscope Changins et y consacra une grande partie de sa vie en tant que chef de la protection des végétaux, de la viticulture et de l'œnologie. Depuis 2017, il est responsable du centre de compétences vitivinicoles et cultures spéciales du canton de Vaud.*

---

<sup>1</sup> Centre de recherche Agroscope – Pully, Av. de Rochettaz 21, 1009 Pully

# Dégustation de vins de Chasselas comme illustration du projet de valorisation de la diversité du Chasselas

Louis Philippe Bovard et Olivier Viret de la Fondation du Conservatoire mondial du Chasselas vous invitent à déguster quatre vins en deux par deux, vinifiés au Domaine Louis Bovard à Cully:

1. Giclet et Bois rouge,
2. Assemblage Giclet + Bois rouge et Fendant roux

Bonne dégustation !



## Sauvegarde de la biodiversité du Chasselas

Au cours du XIX<sup>ème</sup> siècle, le renouvellement du vignoble, accéléré par l'arrivée du phylloxera s'est fait presque exclusivement avec des plants de Chasselas Fendant roux, à la production plus régulière, au détriment des autres biotypes présents jusqu'alors dans le vignoble. La Station de recherche Agricoopce Pully, soucieuse de sauvegarder la biodiversité de ce cépage, a prospecté de très vieilles vignes de Chasselas et a aussi bénéficié d'échanges de matériel avec des instituts étrangers. Elle héberge aujourd'hui la plus grande collection de cette variété, de plus de 300 clones, qui sert de référence mondiale. Certaines variations ne touchent qu'une infime partie du génome et sont moins visibles que d'autres. Elles concernent le plus souvent le niveau de rendement, la teneur en sucres et en acides des moûts, la sensibilité à certaines maladies. Ces modifications s'avèrent en revanche très intéressantes pour le producteur qui dispose d'une diversité de clones aux aptitudes bien définies.

## Diffusion du Chasselas pour la viticulture suisse et rôles du Conservatoire

La situation géographique particulière du vignoble vaudois, entre Jura et Alpes, le rôle joué par les glaciers, la proximité des lacs et montagnes font que nous sommes en présence d'une très grande mosaïque de terroirs. La diversité de ces derniers doit être mise en parallèle avec celle des biotypes de Chasselas. Le défi est de rechercher les clones qui sont les mieux adaptés aux divers terroirs dans un objectif qualitatif visant à produire un vin blanc de très haute gamme, à répondre à l'évolution du goût des consommateurs et à s'adapter aux modifications du climat.

La Station Agricoopce met régulièrement à disposition du vignoble suisse une palette de clones de Chasselas présentant différentes caractéristiques diverses au niveau productivité et composition des moûts. Le Conservatoire qui s'est constitué en Fondation, a pour but de sauvegarder le patrimoine génétique du cépage en le rendant accessible aux professionnels et au public. Il vise à offrir une plateforme de recherche en particulier sur le plan de l'adaptation des biotypes aux différents terroirs tant au niveau viticole qu'œnologique. Il contribue par ailleurs à la valorisation des travaux scientifiques et de vulgarisation en vue notamment de sensibiliser les consommateurs à la qualité et à la richesse de ce cépage.



## Le Chasselas

Le Chasselas est présent depuis plus de 1'000 ans dans le bassin lémanique. L'ancienneté de sa culture et la diversité de formes rencontrées permettent d'affirmer que son centre d'origine et de diffusion se situe vraisemblablement dans cette région.

Il est actuellement cultivé dans de nombreux pays et occupe une surface proche de 40'000 ha. Son intérêt est double. Il peut donner un excellent raisin de table mais également des vins de grand niveau qualitatif dans ses terroirs de prédilection.

Ce cépage porte au cours du temps différents noms qui proviennent soit des caractéristiques des raisins, soit des lieux de culture ou de provenance. Le nom de Chasselas apparaît pour la première fois au XVII<sup>ème</sup> siècle et ne se généralise qu'au XIX<sup>ème</sup> siècle. Ce nom dérive certainement de sa présence dans la petite commune bourgogne du même nom.



## Une seule identité mais une variabilité étonnante

Le Chasselas présente des formes très différentes au niveau des rameaux, des feuilles et des raisins. Les analyses génétiques chasselas ne permettent pas de distinguer ces divers types. Cela signifie que tous ont une origine commune, une seule plante issue d'un pépin et multipliée ensuite par bouture. Les variations observées proviennent de mutations naturelles apparues au cours du temps.

Les principaux biotypes de Chasselas sont implantés dans le Conservatoire de Rivaz depuis 2009 et de Mont-sur-Rolle dès 2017. La grande majorité se distingue par les caractéristiques de la baie, en particulier de sa couleur. Parmi ceux-ci, le Chasselas Fendant roux, le Chasselas Fendant vert, le Chasselas violet, le rose royal, le jaune cire, le Chasselas musqué, l'apryène (sans pépins) et le Chasselas giclet (sans pépins) et le Chasselas giclet dont les baies pendent sous la pression du doigt au lieu de se fendre comme celles des Fendants. Au niveau des rameaux, on trouve des Chasselas à bois rouges en opposition à ceux à bois verts, des plants droits qui présentent une végétation très érigée. Le Chasselas Cloutat se distingue des autres par une découpe très importante des feuilles.

## Collection de types de Chasselas

Fendant roux / Fendant vert / Giclet / À bois rouges / Blanchette / Coulaud / 1921 / Plant droit / Rose royal / Rose parfumé / Rouge / Tokay angevin / Violet / Jaune cire / À grains pâles / Cloutat / Musqué / Apryène / Tempéride