



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

Workshops

Nous vous présentons trois projets différents portés par des personnes engagées en faveur de la conservation et de l'utilisation durable des variétés traditionnelles. Vous découvrirez leurs univers spécifiques et serez amenés à goûter, déguster, discuter ...

Informations pratiques en bref :

Chaque atelier - d'une durée de 30 minutes - sera reproduit trois fois afin que chaque personne puisse participer aux trois ateliers. Les participants seront répartis dans trois salles et suivront les trois ateliers dans la même salle. Les ateliers changeront de salle à tour de rôle. Les autres informations pratiques vous seront données juste avant le début des ateliers.

Les trois ateliers seront retransmis en ligne et les participants pourront interagir via le chat.

Workshop 1: **Le seigle – une céréale avec une histoire et un avenir**

Roni Vonmoos-Schaub vous invite à vous pencher sur le seigle, son histoire et son potentiel d'avenir, puis à une découverte gustative.

Contexte : La colonisation des versants secs des montagnes valaisannes aurait été différente sans le seigle. Seul le seigle résiste aux hivers souvent rudes et aux étés secs. Il est intéressant de noter que la vallée d'Aoste ressemble beaucoup au Valais. Là aussi, le seigle est une base alimentaire importante. Nous menons actuellement un projet PAN en collaboration avec l'Institut régional agricole d'Aoste et l'Agroscope afin de mettre en évidence les similitudes et les différences dans l'assortiment de seigle.

Le seigle est une céréale résistante. Nous espérons que le seigle gagnera en importance à l'avenir :

- Enrichissement des cultures agricoles
- Elargissement de la palette de produits à base de seigle et donc plus grande importance dans les boulangeries

Le pain de seigle valaisan est aujourd'hui proposé dans différentes variantes. La pâte est toujours préparée avec du levain et la pâte fermente pendant une longue période. Il sort rarement du four à bois, le plus souvent du four électrique. Le pain de seigle issu d'anciennes variétés n'est presque jamais fabriqué.



Déroulement: Une dégustation avec questionnaire sera organisée, au cours de laquelle différentes variétés de seigle pourront être dégustées sous forme de pain. Les cinq pains proposés à la dégustation se distinguent par leur mode de cuisson (four à bois et four électrique) ainsi que par l'utilisation d'une ancienne et d'une nouvelle variété et d'un pain avec une part de levure. Tous les pains sont fabriqués à partir de farine de seigle complète et de

levain. Un questionnaire permet d'évaluer les pains en termes de structure et de goût. Les résultats de la dégustation vous seront transmis après le congrès.

Roni Vonmoos-Schaub a étudié la biologie à l'EPFZ. En 1985, il a fondé le jardin variétal d'Erschmatt dans les montagnes valaisannes, dans lequel d'anciennes variétés de plantes cultivées sont cultivées et conservées. Au cours des 36 dernières années, Roni Vonmoos-Schaub a cultivé, recensé et documenté plus de 1000 variétés de céréales. Actuellement, les variétés de seigle de la vallée d'Aoste sont décrites dans le cadre d'un projet de plusieurs années, afin de pouvoir les comparer avec les variétés du Valais. Roni Vonmoos-Schaub a transmis la direction du jardin variétal d'Erschmatt à un duo de successeurs en 2021 et reste à disposition de ses successeurs pour les conseiller.

Plus d'informations : www.sortengarten.ch

Image : Pain de seigle traditionnel fraîchement cuit ©Sortengarten Erschmatt

Workshop 2 : Les légumes : incompris ou inconnus ?

Sylvie Ramel vous convie à une réflexion-discussion sur la communication autour des légumes.

Contexte : Entre l'intérêt grandissant pour les anciennes variétés de légumes et l'essor de la cuisine végétale, quelle place pourrait prendre une stratégie de communication autour des légumes, de leurs modes de culture et de leur possibles transformations culinaires ?

Cet exposé s'appuie sur plusieurs années d'expérience dans l'enseignement des plantes sauvages comestibles. L'hypothèse de travail explorée étant de considérer les légumes comme aussi parfaitement inconnus du grand public que le sont certaines plantes sauvages comestibles.

Cette hypothèse est désormais testée dans le contexte d'une chronique régulièrement diffusée à la Radio Suisse Romande, dans l'émission « Côté Jardin ». Dans cet atelier, nous explorerons la pertinence de développer différents canaux de communication, pouvant impliquer les producteurs, les maraîchers, les grainiers, les magasins bio, ainsi que les magasins de vrac.



Déroulement : Avec une présentation de 10 minutes environ, nous poserons un premier cadre de réflexion, permettant ensuite une discussion avec les participant.e.s à l'atelier.

Sylvie Ramel est titulaire d'un DEA en Études européennes de l'Université de Genève. Il fait suite à des études initiales en Lettres, à l'Université de Lausanne. Elle a, par ailleurs, travaillé plusieurs années comme chercheuse, à l'Université de Genève, la Haute École d'Art et de Design de Genève, ainsi qu'à l'Université de Zurich. En parallèle à ces activités de recherche, elle a mis sur pied, en 2013, le projet « Cuisine végétale. Un peu sauvage ». Celui-ci est centré sur les formations en cuisine végétale, ainsi qu'en cuisine de plantes sauvages comestibles. Ce projet est désormais complété par celui de « La Tortue Cosmique », qui propose un approfondissement de l'apprentissage des plantes sauvages,

médicinales et comestibles. A partir de septembre 2022, elle anime des chroniques régulières à la Radio Suisse Romande, dans le contexte de l'émission « Côté Jardin ».

Plus d'information:

- www.cuisinevegetale.com
- www.tortuecosmique.com

Image: Les légumes racine © Sylvie Ramel

Workshop 3: **Des variétés anciennes revisitées: pruneaux haute tige dans le Jura tabulaire**

Dora Meier vous emmène dans ses vergers haute tige via l'histoire du projet et la dégustation de quelques 'un de ses produits

Contexte: Sur le haut plateau du Jura tabulaire, on cultive des arbres fruitiers à cidre et des cerisiers en plein champ, tandis que dans les vergers et dans les zones plus humides, on trouve des pruniers à haute tige. Les vergers traditionnels sont de plus en plus remplacés par des vergers basse-tige plus rationnels à exploiter. Les anciennes variétés de pruneaux, comme le Hauzwetschge, le Bühler et le Fellenberg, se sont raréfiées.

Le Presidio de Slow Food Suisse a été créée pour préserver le paysage unique des pruniers du Jura tabulaire. Le Presidio réunit 20 agriculteurs et 11 transformateurs et distributeurs. Les pruneaux sont cultivés dans la partie sud-est du canton de Bâle-Campagne et dans le Fricktal selon les directives de le Presidio Slow Food, récoltés à la main et transformés en produits de qualité, comme par exemple les chutneys qui accompagnent la viande et le fromage, la confiture de pruneaux de Bühler ou les tartes fourrées aux pruneaux secs.

Déroulement: Lors d'une dégustation, vous aurez l'occasion de découvrir des pruneaux secs de trois variétés différentes.

Plus d'informations :

- www.slowfood.ch
- www.posamenter.ch



Dora Meier-Küpfer est biologiste et géographe et s'engage avec passion pour la préservation de la culture traditionnelle. En 2012, elle a fondé l'association "Posamenterprodukte", qui porte depuis 2016 le nom de "Förderverein Hochstammprodukte Oberbaselbiet" et s'engage pour la préservation du paysage unique du Jura tabulaire. Elle est active au sein du comité directeur de l'association et s'est consacrée à la production de pruneaux.

Image : Pruneaux secs © Anika Mester