

## La biodiversité entre savoir et marché

Roger Corbaz, biologiste et initiateur du verger conservatoire de l'Arboretum national du vallon de l'Aubonne,  
Rte de Bénex 18, CH-1197 Prangins

**La logique du marché a pour effet que la vente et le stockage des fruits font l'objet d'une simplification croissante. Ces processus vont à l'encontre de la diversité de l'offre et du paysage, bien que la recherche souligne constamment la valeur de la diversité des variétés.**

Dans les zones tempérées européennes, la diversité des fruits est étonnante. La raison principale de cette richesse réside dans le fait que, tant dans les fruits à noyau que dans ceux à pépins, la fleur est certes complète, mais elle est autostérile. Pour qu'elle soit fécondée, le pollen doit provenir d'une autre variété. Cela signifie que chaque noyau est un hybride. Quand on connaît ces mécanismes, on comprend que de nombreuses variétés aient été trouvées dans des haies, des clairières ou des zones riches en plantes ligneuses, et notamment de très connues comme la «Golden Delicious», n°1 des pommes! Pourtant, cette richesse n'est guère exploitée par le marché.

En théorie, il serait possible d'offrir toute l'année un large éventail de variétés de pommes différentes par le goût et l'aspect: en juillet, les variétés précoces, comme la «Transparente blanche», suivies des mi-précoces, telle l'excellente «Gravenstein», et en automne la très ancienne «Reine des Reinettes» (XIIe siècle!); ensuite, les pommes de garde, comme la «Belle de Boskoop», et enfin celles de longue garde comme la «Cloche» et la «Reinette de Champagne». C'est pourtant une autre solution qu'ont imposé le commerce et les grands distributeurs. Elle consiste à construire d'immenses caves frigorifiques où l'on maîtrise à grand frais la température, l'humidité et

la composition de l'atmosphère. On y installe principalement une ou deux variétés mises en vente au gré de la demande. Cette solution technique ne tient pas compte du plaisir qu'éprouve le consommateur à changer de goût selon les saisons, et ne lésine pas sur les dépenses en énergie.

La diversité des variétés présente aussi de nombreux atouts au niveau de la lutte contre la maladie. La maladie la plus fréquente chez la pomme est la tavelure, provoquée par le champignon *Venturia inaequalis*. Elle provoque des taches foncées sur les feuilles et les fruits. La tolérance du commerce à la tavelure est fixée à zéro; une tache sur la pomme, et elle est invendable. Or la Golden Delicious, la variété la plus fréquente dans les rayons, figure parmi les plus sensibles à la tavelure! Il existe pourtant de nombreux cultivars peu sensibles à cette maladie et tout aussi goûteux, et même certaines variétés locales résistantes, comme a pu le démontrer l'Arboretum d'Aubonne.

La plupart de ces qualités sont connues depuis longtemps, si bien que l'option choisie n'est pas due à un manque d'information! Mais chercheurs et spécialistes ne peuvent pas grand-chose contre le profit à court terme. A vrai dire, les scientifiques sont loin de parler d'une seule voix. Et ils ne prêtent souvent que trop peu d'attention aux aspects pratiques.

Heureusement, les traditions sont assez fortement ancrées dans le peuple pour résister aux pressions de l'extérieur. Curieusement, en Suisse, elles sont liées aux poires: poire à «Botzi» dans le repas fribourgeois de la «Bé-nichon», poire à rissoles à Genève, Pays de Gex et Haute-Savoie pour les fêtes de fin d'année, tartes aux poires «Channe» à Noville-Chessel

pour le lundi du Jeûne. Le commerce de proximité offre des perspectives à la diversité des variétés. C'est par ce biais que se maintiendra une certaine diversité de goûts et de variétés, ... en opposition à l'uniformité ambiante. ■

