

---

## La conservation des plantes cultivées et la gastronomie, une histoire mêlée

*Gastronomy and the conservation of cultivated plants, an intermingled history*

**Audrey Didier et Fabrice Dreyfus**

---



### Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/insitu/25700>

DOI : [10.4000/insitu.25700](https://doi.org/10.4000/insitu.25700)

ISSN : 1630-7305

### Éditeur

Ministère de la Culture

### Référence électronique

Audrey Didier et Fabrice Dreyfus, « La conservation des plantes cultivées et la gastronomie, une histoire mêlée », *In Situ* [En ligne], 41 | 2019, mis en ligne le 12 décembre 2019, consulté le 12 janvier 2020. URL : <http://journals.openedition.org/insitu/25700> ; DOI : [10.4000/insitu.25700](https://doi.org/10.4000/insitu.25700)

---

Ce document a été généré automatiquement le 12 janvier 2020.



In Situ Revues des patrimoines est mis à disposition selon les termes de la licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Pas de Modification 4.0 International.

---

# La conservation des plantes cultivées et la gastronomie, une histoire mêlée

*Gastronomy and the conservation of cultivated plants, an intermingled history*

Audrey Didier et Fabrice Dreyfus

---

- 1 Les plantes cultivées alimentaires présentent une diversité qui nous offre un large panel de saveurs, de couleurs et de textures pour réaliser nos recettes favorites, créer de nouveaux accords ou plus généralement, égayer nos sens dans nos repas quotidiens (fig. 1).

Figure 1



Copyright : A. DIDIER, GEVES

Festival de couleurs dans l'assiette.  
Phot. Audrey Didier. © GEVES, 2018.

- 2 Cette diversité est le reflet des terroirs français et du patrimoine culinaire de nos régions. Elle est inmanquablement associée à la transmission de savoirs traditionnels appliqués à la préparation des plats ou de la culture des plantes utilisées pour leur réalisation. C'est le cas du lingot du Nord<sup>1</sup> ou du piment d'Espelette<sup>2</sup>, dont la qualité est liée au mode de séchage. De ce fait, les savoirs liés à la variété, à son utilisation principale ou secondaire sont autant d'informations importantes à documenter et à transmettre. La gastronomie doit répondre à des exigences multiples et sans cesse renouvelées de goûts et de modes de consommation. C'est un mélange de tradition et d'innovation qui est permis par la pérennité autant que par la diversité des plantes cultivées dont la conservation apparaît alors comme centrale. Ces plantes cultivées, ressources stratégiques d'une cuisine vivante, peuvent être soit commercialisées<sup>3</sup>, soit conservées par un ensemble d'acteurs<sup>4</sup> très diversifié (associations, agriculteurs, instituts de recherche publique, sélectionneurs,...). L'État français a mis en place, en 2016, la coordination nationale sous l'égide du ministère chargé de l'Agriculture pour améliorer la conservation des ressources végétales d'espèces cultivées et de leurs apparentées sauvages (**fig. 2**).

Figure 2



Visuel de la coordination nationale.

Phot. Pierre Lerebours. © GEVES, 2017.

- 3 Elle est composée d'une structure de coordination nationale (SCN<sup>5</sup>) au sein du Groupement d'études et de contrôle des variétés et des semences (GEVES<sup>6</sup>) et d'une Section transversale<sup>7</sup> du Comité technique permanent de la sélection<sup>8</sup> (CTPS). Cette dernière a notamment précisé en 2018 les critères de reconnaissance officielle<sup>9</sup> des gestionnaires de collection(s) pour valoriser leur travail de conservation. Afin de s'assurer de la conservation pérenne des ressources ayant une importance pour la France dont certaines sont emblématiques d'une région ou d'une histoire, la collection nationale française<sup>10</sup> est en cours de constitution. Les ressources versées en collection nationale sont maintenues dans l'intérêt général et de manière à faciliter leur accès aux citoyens, aux personnes physiques et morales et à la communauté internationale. Elles correspondent, pour une liste d'espèces définie<sup>11</sup>, à la contribution française au système multilatéral du Traité international pour les ressources phylogénétiques pour l'alimentation et l'agriculture (TIRPAA<sup>12</sup>). Le TIRPAA vise à reconnaître la contribution des agriculteurs à la diversité des cultures, à mettre en place un dispositif mondial permettant de fournir un accès aux matériels phylogénétiques aux agriculteurs, sélectionneurs de végétaux et scientifiques, et enfin, de s'assurer que les bénéficiaires partagent les avantages qu'ils tirent de l'utilisation de ces matériels génétiques. En interaction avec la section CTPS RPG, la SCN est missionnée pour identifier des schémas de conservation sur des espèces dites « orphelines ». Ces espèces importantes pour l'agriculture française ne disposent pas de collection regroupant la diversité de l'espèce, ou alors, elle n'est pas remise en culture ou caractérisée. C'est le cas par exemple pour le haricot (**fig. 3**) et l'oignon, pour lesquels des réseaux de coopération entre des acteurs publics et des acteurs privés sont en cours de création avec pour

objectif d'assurer leur régénération, leur caractérisation et leur mise à disposition notamment via la collection nationale.

Figure 3



Diversité présente chez le haricot.

Phot. Audrey Didier. © GEVES, 2017.

- 4 Parallèlement, depuis 2017, 36 projets soutenant des acteurs maintenant des collections *in situ* ou *ex situ* ont bénéficié d'aides d'un montant global d'environ 380 K€ provenant du ministère chargé de l'Agriculture et de 175 K€ du Groupement national interprofessionnel des semences et plants. Le financement a par exemple contribué à la réimplantation du conservatoire des cépages<sup>13</sup> traditionnels inventoriés dans la région du Puy-de-Dôme afin de sauvegarder ceux présents et en préserver la variabilité génétique maximale (**fig. 4**). Ces cépages représentent le patrimoine viticole auvergnat mais également l'avenir puisqu'ils vont être utilisés pour la production de greffons et l'évaluation de leur potentiel œnologique. La coordination nationale vise, à travers ses actions, à créer une communauté d'acteurs pour que ce patrimoine soit conservé, en tant que matériel vivant, dans toutes ses composantes : matérielles et immatérielles, en lien avec les savoir-faire associés et les usages passés, présents et futurs.

Figure 4



Exemple de diversité du raisin présentée au Conservatoire végétal régional d'Aquitaine.

Phot. Audrey Didier. © GEVES, 2018.

## NOTES

1. - Voir le site : <http://www.enrx.fr/Ressources-genetiques/Le-patrimoine-legumier/Productions-legumieres-traditionnelles-du-Nord-Pas-de-Calais/Lingot-du-Nord> [consulté le 04/10/2019].
2. - Voir le site : <http://www.pimentdespelette.com/le-piment-despelette/> [consulté le 04/10/2019].
3. - Environ 8 500 variétés sont disponibles sur le catalogue des semences et des plants dont un peu plus de 1 000 variétés anciennes. Voir le site : <https://www.geves.fr/catalogue/> [consulté le 04/10/2019].
4. - Voir le site : <https://www.geves.fr/ressources-phytogenetiques/acteurs-de-conservation/> [consulté le 04/10/2019].
5. - Voir le site : <https://www.geves.fr/ressources-phytogenetiques/coordination-nationale/structure-de-coordination-nationale/> [consulté le 04/10/2019].
6. - Voir le site : <https://www.geves.fr/> [consulté le 16/10/2019].
7. - Voir le site : <https://www.geves.fr/ressources-phytogenetiques/coordination-nationale/section-ctps-rpg/> [consulté le 16/10/2019].

8. - La section « Ressources phytogénétiques » (RPG), créée par l'arrêté du 24 novembre 2015, est constituée de membres de droit, dont les ministères chargés de l'Agriculture, la Recherche, l'Environnement, la Culture et les Outremer, et des personnes au titre de leur expertise représentative des acteurs de la conservation, de la caractérisation et de la valorisation des ressources phytogénétiques.

9. - Voir le site : <https://www.geves.fr/ressources-phytogenetiques/souhaite-deposer-dossier/> [consulté le 16/10/2019].

10. - Voir le site : <https://www.geves.fr/ressources-phytogenetiques/collection-nationale/> [consulté le 16/10/2019].

11. - Voir le site : <http://www.fao.org/3/a-bc084f.pdf> [consulté le 16/10/2019].

12. - Voir le site : <http://www.fao.org/plant-treaty/fr/> [consulté le 16/10/2019].

13. - Voir le site : <http://www.fedeviti-puydedome.com/vins/cepages> [consulté le 16/10/2019].

---

## RÉSUMÉS

Les exemples du « lingot du Nord » et du « piment d'Espelette » démontrent l'importance des liens qui existent entre la conservation des plantes cultivées alimentaires et le patrimoine culinaire régional de la gastronomie française. La transmission des savoir-faire dans ces deux domaines en est la pierre angulaire. La gastronomie fait face, comme dans bien des domaines, à des grands changements de modes de consommation et de goût des consommateurs. Pour y répondre, elle s'appuie sur les terroirs français qui, par la diversité des plantes cultivées alimentaires, lui offre un potentiel énorme pour se diversifier et se réinventer. Afin d'organiser la conservation des ressources phytogénétiques, dont les plantes cultivées alimentaires, l'État français a mis en place en 2016 une Coordination nationale avec pour objectif d'assurer la pérennité des ressources ayant une importance pour la France et dont un grand nombre est emblématique d'une région ou d'une histoire. Les activités de la Coordination sont expliquées succinctement ; notamment le versement des ressources d'importance pour la France en une collection nationale, la contribution au système multilatéral du Traité international pour les ressources phytogénétiques pour l'alimentation et l'agriculture (TIRPAA) et les schémas de conservation des variétés dites orphelines, comme par exemple le haricot ...

Examples such as the white bean known as the 'lingot du Nord' or the espelette pepper give some idea of the importance of the connections that exist between plants that are cultivated as foodstuffs and the regional culinary heritage of French gastronomy. The key point in both fields is the way savoir-faire is transmitted. Gastronomy, like other cultural phenomena, is witnessing dramatic changes where patterns of consumption and the tastes of consumers are concerned. In response to these changes, gastronomy can take inspiration from the French 'terroir', the particular soils and products of its local territories. Considering the diversity of plants cultivated as food, there is tremendous potential for diversification and reinvention. In order to better organise the conservation of the country's plant genetic resources, including plants cultivated as food, the French State, in 2016, set up a national coordinating body which aims at guaranteeing the sustainability of these resources which are of considerable importance for the country. Many of the plants identified are particularly significant for a region or its history. This article gives a brief account of the coordinating body's activities: the assembling of important resources in a national collection, its contribution to a multilateral system under the terms of the International

Treaty on Plant Genetic Resources for Food and Agriculture (ITPGRFA) and its various schemes for saving so-called orphaned varieties, such as the bean...

## INDEX

**Keywords** : diversity of cultivated plants, conservation, agricultural heritage, national collection, recognition of managers

**Mots-clés** : diversité des plantes cultivées, conservation, patrimoine agricole, collection nationale, reconnaissance des gestionnaires

## AUTEURS

### AUDREY DIDIER

Animatrice de la coordination nationale, Groupement d'études et de contrôle des variétés et des semences (GEVES) [audrey.didier@geves.fr](mailto:audrey.didier@geves.fr)

### FABRICE DREYFUS

Premier Président de la section Ressources phylogénétiques du CTPS