

DES SEMENCES PAYSANNES AU COEUR DES SAVEURS ET TRÉSORS CULINAIRES MARALPINS

DOSSIER DE PRESSE 2026

Descriptif du projet

**Les saveurs culinaires
des Alpes-Maritimes**

Page 1

**Agribio06 : la
structure animatrice**

Page 4

**En partenariat avec
la MSPM**

Page 7

**Accompagnement
des fermes**

Page 8

**Volet
consommateur**

Page 13



@Agribio06



Les saveurs CULINAIRES DES ALPES-MARITIMES

1. A la recherche d'une expérience culinaire authentique

a. Le patrimoine alimentaire du Pays de Nice (Alpes-Maritimes) : une cuisine transgénérationnelle

La cuisine niçoise bénéficie d'une notoriété qui dépasse de loin les frontières maralpines.

Elle se caractérise principalement par des recettes simples, liées aux saisons et aux produits du terroir, donnant une grande part à l'utilisation des légumes, tels que blettes, courgettes rondes, fèves, mesclun...

Elle est en cours de reconnaissance au patrimoine immatériel de l'UNESCO, alors qu'elle est déjà reconnue à l'échelle nationale, en tant que tel.

Selon Alex BENEVUTO, historien engagé dans ce processus de reconnaissance, c'est "une cuisine de transmission sociale", qui réside dans une transmission culinaire secrète et familiale.

Le corollaire à cette identité culinaire forte, dont les recettes traditionnelles sont le fer de lance, incite à explorer un autre pan de ce patrimoine alimentaire, qu'est la *recherche du goût originel des plats typiques de la cuisine niçoise*.

Cette réflexion qui vient titiller nos papilles :

Si les recettes se sont transmises de génération en génération, qu'en est-il du goût de ses plats ? Et comment retrouver leur goût originel ? Ce sera l'angle d'approche du projet proposé .



La ratatouille niçoise
@Blog : epicurioos

b. Basée sur un héritage fragile : la typicité des produits agricoles maralpins

À l'image de la vraie salade niçoise, qui repose sur la caillette — l'olive des Alpes-Maritimes aux arômes de fruits confits, de vieux vins et de cuir, avec une légère amertume que sa cousine espagnole ne peut égaler — l'ensemble de la cuisine niçoise tire son identité de produits façonnés par le temps et le terroir maralpin.

En cuisine, de nombreux passionnés s'engagent pour préserver ces recettes. Pourtant, la relation entre l'assiette et les ingrédients qui la composent s'est progressivement effacée.

Ce recul s'explique par une forte déprise agricole : entre 1988 et 2020, huit fermes sur dix ont disparu, entraînant avec elles des savoir-faire précieux, la perte de goûts typiques et parfois la disparition de variétés locales, véritables marqueurs de l'identité culinaire maralpine.



Barbajun d'hiver
@Blog : Manou et sa cuisine

2. Renouer avec les goûts du territoire, grâce aux semences paysannes maralpines

a. Un patrimoine du goût en péril : Exemple avec la courge longue de Nice

La courge Longue de Nice, consommée souvent immature en tant que courgette, est cultivée depuis longtemps dans les Alpes-Maritimes et est profondément établie dans la tradition culinaire locale (ex : *ratatouille avec la courgette*, *barbajun d'hiver à la courge de Nice*, *spécialité mentonnaise*).

Pourtant, la plupart des maraîchers locaux qui la cultivent n'en produisent pas la semence et en achètent produites loin de la région.

Les semenciers sélectionnent d'année en année les courges respectant le phénotype de la Longue de Nice. La variété va devenir adaptée au type de sol où elle est cultivée pour la reproduction semencière, en symbiose avec la vie microbienne présente, avec le nombre de journées ensoleillées, avec les précipitations et températures locales.

Une étude de la compatibilité des climats et des sols entre les lieux de reproduction et de sélection des semenciers, et ceux de cultures des maraîchers maralpines, tend à montrer que la variété vendue par ces semenciers, n'est plus adaptée aux Alpes-Maritimes.



Courge longue de Nice
@180°C

Qu'en est-il du facteur "goût" vis à vis du processus de sélection ?

Il existe un déterminisme génétique sur la partie gustative, suite à des milliers d'années de sélection sur le goût, même si les pratiques culturelles et l'environnement influent également sur cette caractéristique.

Sur ce facteur "goût", la sélection, dans le cas présent, consiste entre autre à conserver les graines des courges les plus "sucrées", celles qui a priori détiennent le potentiel de "fabriquer du sucre" dans le contexte pédoclimatique donné.

Pour la courge longue de Nice, dans les Alpes-Maritimes, il y a des personnes qui la sélectionnaient uniquement pour la courgette : Suite à cette sélection, la courge devient plus fade ; la sélection ne s'est pas faite sur le sucré de la courge, au profit d'autres critères recherchés pour la courgette.

A contrario, du côté italien, où elle est aussi présente, elle est beaucoup plus consommée en courge qu'en courgette. Sa saveur s'en retrouve plus sucrée que celle sélectionnée dans les Alpes-Maritimes.

Si une sélection sur le goût s'opère au Pays-Bas, il y a de grandes chances qu'elle ne s'exprime pas de la même manière dans un environnement pédo-climatique différent.

Sur la courge, d'autres critères de sélection peuvent bien entendu influencer l' "expérience gustative", par exemple au niveau de la texture du produit : une sélection sur le taux de matières sèches va influencer sur sa tenue en cuisson.

Si la sélection ne s'opère plus localement, les critères gustatifs ne sont plus maîtrisés par le territoire.

Les paysans sélectionneurs ont un vrai rôle à jouer, au profit de la conservation d'un patrimoine alimentaire. Cela d'autant plus, que cette sélection peut être participative pour inclure plusieurs profils d'utilisateurs du produit.

Derrière une variété, il y a une culture, des recettes, une histoire, et un goût à préserver.



b. L'Oignon rose de Menton : Un exemple de réussite d'un patrimoine réhabilité !

L'oignon est un marqueur fort de l'identité culinaire locale, plusieurs plats typiques ont une base d'oignon, notamment la pissaladière, ou l'oignon farci. L'oignon revenu dans l'huile d'olive, est un standard des recettes méditerranéennes.

L'oignon rose de Menton a une robe rubis. Il est gros comme une boule de pétanque, avec des écailles épaisses et juteuses. Il se caractérise au goût par sa douceur et son léger piquant.

Typique de la région, il présente un intérêt gustatif, agronomique et patrimonial manifeste.

Ce bulbe a bien failli disparaître : Du fait de sa durée de conservation courte (à consommer dans l'été), il est typiquement un produit à consommer dans sa zone de production. Il a été délaissé au profit de variétés à conservation longue.

La dernière héritière de ce patrimoine avait transmis ses graines et son savoir à Arnaud Valentin, paysan Bio de Contes, administrateur d'Agribio06 dont le décès brutal en 2018 a mis en péril la sauvegarde de cette variété.

Les graines ont été ressemées, grâce à l'initiative engagée de la Maison des Semences Paysannes Maralpines. Cet oignon suscite de nouveau un fort engouement auprès des maraîchers locaux qui se sont mis à le cultiver, et l'enthousiasme des consommateurs qui l'apprécient pour sa taille et sa couleur autant que pour son goût.

Actuellement une vingtaine de maraîchers le cultive, pour une estimation moyenne annuelle de 60 tonnes d'oignon.

Pour soutenir sa remise en production, la fête de l'oignon rose de Menton a été impulsée en 2022. Dans d'autres territoires, les fêtes dédiées à des oignons ont fait leur preuve pour conserver vivantes des variétés paysannes. C'est le pari qui a été fait : créer une belle fête paysanne qui devienne un rendez-vous annuel incontournable dans le paysage maralpin.

L'engagement de chefs dans la sauvegarde de variétés locales

L'oignon rose de Menton est en train de retrouver une place dans le paysage agricole et culinaire, et il est aujourd'hui porté par des chefs.

Par exemple, Mauro Colagreco, chef étoilé du Mirazur de Menton, est engagé dans cette dynamique. Il a notamment déposé une recette autour de cet oignon (tarte à l'oignon) dans une démarche de conservation et de transmission, démarche en lien avec la Réserve mondiale de semences à Svalbard (Norvège) où a été formulée une déclaration d'intention pour faire entrer les graines d'oignon rose dans le processus de dépôt.

Sensible à la préservation de la biodiversité, le chef Colagreco souligne qu'« *Il existe une interconnexion profonde entre la cuisine et la biodiversité. Ce qui pousse détermine ce que nous cuisinons, et ce que nous cuisinons contribue à déterminer ce qui continuera de pousser* ».



Pour relancer l'oignon rose de Menton, introuvable dans les catalogues semenciers, des maraîchers ont renoué avec le savoir-faire de paysan semencier et produisent la semence.

Cette relance réussie a permis de sauvegarder un marqueur culinaire de la cuisine des Alpes-Maritimes.

L'histoire de l'oignon rose de Menton, ce n'est pas seulement une production reconstruite, à travers la réappropriation d'un savoir-faire semencier, c'est aussi une expérience gustative liée à un territoire.

Présentation d'AGRIBIO06, STRUCTURE animatrice

1. Agribio06 : une association paysanne Bio, qui agit de la fourche à la fourchette !

a. Notre projet associatif

Agribio Alpes-Maritimes – Groupement des Agriculteurs Biologiques des Alpes-Maritimes – est une association loi 1901 fondée en 1983. Ses membres sont des agriculteur.rice.s respectant le mode de production biologique. L'association regroupe aujourd'hui plus de 130 adhérent.e.s.

Depuis sa création, Agribio Alpes-Maritimes agit pour :

- Promouvoir et défendre l'agriculture biologique,
- Installer, former et mettre en réseau les agriculteur.rice.s et futur.e.s agriculteur.rice.s bio,
- Soutenir la mise en place de pratiques agroécologiques sur les fermes, en intégrant le prisme socio-économique
- Développer les marchés et structurer les filières
- Accompagner les initiatives de territoires et de partenaires en faveur de l'agriculture biologique.

Les actions menées par l'association visent à influencer les systèmes agricoles et alimentaires actuels pour répondre aux enjeux d'aujourd'hui et de demain (défis climatiques, environnementaux, sanitaires, économiques, alimentaires...).

Agribio Alpes-Maritimes fait partie de deux réseaux avec lesquels nous coopérons et réalisons nos actions :

- Le réseau CIVAM (Centre d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture en Milieu rural)
- Le réseau FNAB (Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique).

b. Les moyens humains de l'association

Agribio06 est pilotée par un conseil d'administration de 8 agriculteurs et agricultrices Bio (présentés dans le tableau ci-contre) qui déclinent les orientations en actions.

Ces dernières sont mises en œuvre par une équipe de 3 salariées permanentes, présentées ci-après.



Le conseil d'administration

Pierre Koffi ALANDA	Maraîcher	BRIANCONNET
Vincent DAUBY	Viticulteur	NICE
Mélanie CASSARD	Maraîchère	VENANSON
Christophe COTTEREAU	Producteur de PPAM	LA TOUR
Elise DURAND	Maraîchère et petits fruits	BELVEDERE
Markus NEALLS	Maraîcher	ANTIBES
Fabrice LEROY	Maraîcher	VILLENEUVE LOUBET
Dorothée VALTIER	Polyculture élevage	ASCROS

L'équipe salariée

Angélyke DOUCEY	Coordinatrice	agribio06@bio-provence.org 06 29 57 12 66
Manon COZZOLINO	Animatrice conseillère maraîchage	agribio06.maraichage@bio-provence.org
Lorena FIORUCCI	Animatrice conseillère agroécologie et futurs Bio	agribio06.lorena@bio-provence.org



c. AGRIBIO06 à l'œuvre pour réintroduire l'activité semencière sur les fermes maralpines : Comprendre les enjeux, à l'échelle des fermes, en quelques mots

La relance de l'activité semencière sur les fermes a un intérêt réel pour la valorisation du patrimoine alimentaire niçois. Cela en a un également pour la résilience des fermes maralpines.

L'agriculture des Alpes-Maritimes est soumise à de fortes contraintes : concurrencée par l'urbanisation et les activités touristiques sur le littoral, elle est principalement pratiquée en restanques, qui sont peu mécanisées et sur de petites surfaces. Elle dispose d'un vivier de consommateurs très important (1 million de résidents, 11 millions de visiteurs annuellement) et d'une biodiversité cultivée historique.

Or, à ce jour, l'offre en matière de semences bio reste très insuffisante, avec très peu d'offres en variétés potagères locales, conduisant à l'utilisation de variétés non-adaptées au terroir.

Cet enjeu est d'autant plus crucial dans les Alpes-Maritimes, avec ses caractéristiques pédo-climatiques spécifiques :

- Une période hivernale empêchant, dans de nombreuses fermes de l'arrière pays, une production hivernale, avec un risque accru de gelées au printemps
- Une pression lumineuse plus élevée, nécessitant une tolérance des variétés à la chaleur et à la sécheresse
- Une forte pression hydrique, avec un risque élevé de déficit pluviométrique et de sécheresse en période estivale
- Des sols peu profonds, majoritairement calcaires et alcalins, parfois inadaptés pour de nombreuses variétés sensibles.

AGRIBIO 06 EN ACTION :

Agribio06 accompagne depuis 2020 des maraîchers bio, situés sur la frange littorale et en altitude (jusqu'à 900 m), afin de réinvestir la thématique des semences paysannes.

Actuellement, le collectif regroupe 7 fermes en maraîchage Bio à appuyer sur l'autoproduction et la sélection de semences paysannes, en partenariat avec la Maison des Semences Paysannes Maralpines (présenté P7) et le Groupement de Recherche en Agriculture Biologique, pour les protocoles de sélection.

L'animation du groupe de fermes est permise via un soutien de la Direction Régionale de l'Agriculture, l'Alimentation et de la Forêt (DRAAF PACA).

Les maraîchers souhaitent produire leurs propres semences pour les raisons suivantes :

- (1) Améliorer leurs semences, pour qu'elles deviennent de plus en plus adaptées à leur contexte pédoclimatique ;
- (2) Retrouver la fierté du métier de paysan et faire perdurer les savoir-faire associés à la sélection des semences ;
- (3) Gagner en autonomie sur l'exploitation, en limitant l'achat et la dépendance à des intrants extérieurs (produits phytopharmaceutiques pour les cultures ; achat de semences) ;
- (4) Répondre à la demande naissante, mais croissante, des consommateurs pour des légumes anciens/diversifiés et également des restaurateurs, acteurs de la sphère culinaire.

Certaines fermes sont déjà avancées sur ce sujet tandis que d'autres amorcent cette transition.

L'enjeu de sauvegarde du patrimoine alimentaire d'un territoire passe inéluctablement par une sauvegarde de variétés locales, marqueurs culinaires du patrimoine.

Cette sauvegarde réside dans la transmission de la sélection opérée au fil des ans, pour une meilleure productivité des variétés et pour le plaisir des palais, dans un environnement défini.



d. AGRIBIO06 à l'œuvre pour remettre au goût du jour ces variétés paysannes

La relance de la production de variétés potagères paysannes, à notre échelle, a mis en lumière la nécessité de travailler en parallèle le débouché commercial.

L'oignon rose de Menton, présenté précédemment, est un parfait exemple réussi.

Il faut progressivement remettre ces variétés typiques, oubliées ou marginalisées, en valeur dans les assiettes pour que le patrimoine génétique puisse être conservé sur le long terme.

Cela passe entre autre part de la sensibilisation et de la pédagogie.

Mettre en avant leurs atouts – nutrition, goût, identité – et proposer des repères d'usage, comme des descripteurs de saveurs, des recettes ou des ateliers avec des chefs engagés par exemple,, sont des pistes à explorer pour encourager l'adoption de ces légumes peu à peu mis de côté.

L'objectif est de poursuivre l'émulation qu'il y a sur l'Oignon rose de Menton, à l'échelle des Alpes-Maritimes, sur d'autres variétés emblématiques et continuer à inciter les maraichers dans la préservation de ce patrimoine vivant.

Une variété à faire redécouvrir ? LE MELON BLANC D'ANTIBES

Le Melon Blanc d'Antibes est un melon de garde ou d'hiver. Il se conserve jusqu'en plein hiver. Il réussit particulièrement dans les régions chaudes et est de bonne conservation.

Ses fruits sont courtement ovoïdes, d'un blanc mat, tout à fait lisse à la maturité.

Sa chair est verte pouvant tirer sur le orange une fois très mur. Elle est très sucrée et aqueuse, d'un goût frais, parfumé

A ce jour, ce melon n'est plus cultivé ou de manière très marginale sur le bassin antibois.

Il y'a un enjeu patrimonial à relancer sa production. C'est le défi, dans lequel se lance Sophie CHEVILLARD cette année, jeune maraichère Bio à Cagnes sur Mer.

Consommer du melon à Noël peut paraître aberrant à quelqu'un sensibilisé à la saisonnalité et habitué aux melons classiques. Sa remise en production devra s'accompagner de pédagogie.

Il y a un travail à conduire pour sensibiliser le consommateur à cette variété, son potentiel gustatif et prolonger le plaisir des melons bien au-delà de la saison estivale.

Ce melon fait entièrement parti du patrimoine alimentaire des Alpes-Maritimes en étant un des 13 desserts de Noël de Provence, du territoire.



2. Equipe projet : Agribio06 en partenariat avec la Maison des Semences Paysannes Maralpines

La dynamique autour des semences paysannes dans les Alpes-Maritimes a été impulsée par la création en 2018 de la **Maison des Semences Paysannes Maralpines** (MSPM).

Il s'agit d'une initiative collective structurante à l'échelle du territoire, qui fédère agriculteurs, jardiniers, chercheurs, cuisiniers et citoyens autour d'un objectif commun : préserver, développer et transmettre la biodiversité cultivée locale, tout en redonnant une place centrale aux semences paysannes dans les systèmes agricoles et alimentaires.

Ses actions sont la veille juridique, des activités de sensibilisation grand public, des temps de rencontres entre réseaux de semences paysannes et à terme, des actions de prospection et de collecte de variétés de semences maralpines et la structuration d'une filière semencière locale.



Un collectif fort de 193 membres, avec 100 variétés conservées

Agribio06 soutient l'initiative depuis ses débuts, en proposant des cycles de formation sur le sujet pour les agriculteurs.

Depuis 2021, Agribio06 accompagne un collectif de 7 paysans sélectionneurs, engagés à la MSPM, pour parvenir progressivement à structurer et professionnaliser la filière et appuyer le projet de la Maison des Semences Paysannes Maralpines.

Le Groupement de Recherche en Agriculture Biologique, basé à Avignon, fait également partie de l'aventure, à travers l'expertise de Chloé GASPARI, chercheuse. Elle transmet son savoir sur les protocoles et méthodes de sélection des semences paysannes.

C'est ce travail partenarial qui va être présenté dans les pages suivantes, en soutien au patrimoine alimentaire maralpin !

COORDONNEES MSPM : <https://mspm.fr/>

- +33 (0)6 52 26 63 29
- semencemaralpine@gmail.com



Le PROJET

1. Accompagnement des fermes sur le volet autoproduction/production de semences paysannes

Objectifs :

- Réappropriation du savoir faire du paysan semencier
- Diminution des achats de semences sur sa ferme (diminution des charges)
- Accès à des semences adaptées aux conditions pédoclimatiques, de meilleure qualité
- Se distinguer en proposant des variétés différentes sur le marché par rapport aux légumes "conventionnels"

Moyens pédagogiques :

- Echanges avec l'agriculteur pour le choix d'une sélection d'une variété à reproduire (ex : *Oignon rose de Menton, Poireau long de Nice, Haricot de Breil...*)
- Elaboration et partage d'un itinéraire technique sur la variété choisie
- Visite de la conseillère aux moments clé de l'itinéraire Technique afin de guider l'agriculteur

Résultats attendus :

- Que l'agriculteur dispose de sa propre semence, adaptée à son écosystème
- Conservation de variétés paysannes locales
- A travers le collectif, disposer d'un catalogue de vente de "semences de paysannes maralpines"

Nombre d'agriculteurs concernés en 2026 : 4

Action 1 : Production de semences paysannes

Exemple de suivi sur le poireau long de Nice

Caractéristique du poireau long de Nice

Le poireau Long de Nice se distingue par son long fût. C'est une ancienne variété potagère datant du 20^e siècle, largement répandue à l'époque dans la plaine du Var. Petit à petit, les agriculteurs ont arrêté de faire les semences, qui sont alors produites ailleurs en Europe et perdent leur adaptation.

L'enjeu est donc de réintroduire la production de la semence sur les fermes maralpines et que les agriculteurs, puissent faire ensuite leurs propres plants.

C'est une variété parfaitement adaptée au climat méridional qui ne supporte pas les grands froids.

Le feuillage est très clair et présente un long fût de couleur blanc.

On retrouve le poireau dans la cuisine niçoise, dans "le tian de morue aux poireaux" par exemple

Déroulé du suivi

Début d'année N : choix de la variété à autoproduire

Fin juillet N: Intervention au moment de la plantation des portes graines

Janvier N+1 : Aide à la sélection selon les critères des portes graines à conserver et installation du système de tuteurage.

Août N+1 : Coupe et séchage des poireaux montés en graines

Octobre N+1 : Aide pour l'extraction des semences



ILLUSTRATION



2. Accompagnement des fermes sur le volet sélection améliorative

Objectifs :

- Amélioration de variétés de légumes population dans l'objectif d'en faire des variétés plus compétitives et donc plus attractives pour d'autres agriculteurs
- Intégration du critère "qualité gustative" en cours de saison, pour l'appréciation du consommateur

Nombre
d'agriculteurs
concernés en 2026 :

7

Moyens pédagogiques :

- Suivi, relevé de données et récolte des semences sur les fermes

*Afin de garantir la réussite des essais, à une période où les maraîchers sont très chargés, chaque agriculteur bénéficie de **4 à 5 visites d'un conseiller**, aux moments clés où il estime en avoir le plus besoin : pollinisation manuelle, ensachage, recueil des données de sélection (comptage des bouquets, fleurs, fruits, pesée des fruits, etc.), aide au tuteurage, isolation (pour les carottes) ...*

- Séances de sélections participatives ouvertes

Le collectif d'agriculteurs se réunit sur 3 à 4 fermes, pour sélectionner ensemble les fruits/plants dédiés à la production de semences, en respectant les critères définis par le maraîcher hébergeant l'essai. Des personnes externes, non agricultrices, sont aussi présentes pour aider à la sélection sur des critères "consommateurs" : restaurateur, citoyen...

Résultats attendus :

DIRECTEMENT :

- Obtention de variétés de plus en plus adaptées au terroir et aux attentes des "mangeurs"

INDIRECTEMENT :

- Valorisation de l'activité de "paysan semencier" via le collectif et l'ouverture à un public autre, de ces journées
- Echange entre pairs et avec des personnes "consommateurs" pour apporter un regard extérieur sur la sélection
- Meilleure connaissance des variétés paysannes et de leurs potentiel culinaire, via la présence de chefs

2. Accompagnement des fermes sur le volet sélection améliorative - Exemple de sélections réalisées

La Petite Graine
Ana Maria Castrillon
Installation à la Brigue en 2016

Tomate Coeur de Coq
Origine : Cauralina FI

DESHYBRIDATION

OBJECTIFS

Savoir si
une sélection améliorative peut être réalisée jusqu'à la qualité gustative, et par quelles méthodes

on observe une différence de vigueur et de rendement entre la variété hybride Cauralina et la souche population fixée à partir de cette hybride

METHODOLOGIE DE SÉLECTION

PHASE 1 : STADE PLANTULE
Sélection des plants les plus vigoureux par repiquage puis plantation. 250/300

PHASE 2 : STADE CROISSANCE VÉGÉTATIVE
Sélection des plus vigoureux 30/100

PHASE 3 : STADE FLORAISON
Sélection des plants sur lesquels on trouve le plus de fleurs sur les bouquets

PHASE 4 : STADE RÉCOLTE
Sélection des plants qui présentent des fruits conformes à l'aspect attendu et qui sont les plus productifs 10 plants finaux

RESULTATS APRES 4 ANNEES DE SÉLECTIONS

GUSTATIF
Il est difficile de réaliser une sélection sur la qualité gustative car :
• l'impact de la maturité a une importance sur le goût
• sur un même pied, on observe des différences de goût,
• il est difficile de savoir quels critères de goût sont héréditaires

PRODUCTIVITÉ

Planchement commercialisé des 4 variétés habituellement cultivées par la productrice accusant l'essai

Le Jardin Rocambole
Marie BONNEVILLE et Auriane BERTRAND
Installées à La Brigue

Sélection améliorative

Variété étudiée :
HARICOT MASCARADE DE BREIL
Origine : Jardin Rocambole

OBJECTIFS DE L'EXPÉRIMENTATION

- Améliorer techniquement la production de semences pour que ce haricot s'adapte mieux aux conditions de montagne.
- Augmenter la productivité de ce haricot pour le proposer à des professionnels.

MÉTHODOLOGIE DE SÉLECTION

PHASE 1 : STADE FLORAISON

- Sélection des plants ayant le plus de fleurs sur les étages du bas
- Observer que certaines fleurs ne sont pas doubles et sélectionner en fonction
- Balissage de 25 plants sur 50

PHASE 2 : STADE RÉCOLTE

- Sélection des plants ayant la nouaison la plus abondante
- Ne récolter aucun haricot mais récupérer les semences sur tout le plant
- Obtenir une sélection de 15 plants
- Début de récolte : septembre

PHASE 3 : SÉLECTION PARTICIPATIVE

Chaque personne sélectionne 5 plants qui semblent se rapprocher des critères attendus par la personne qui conduit l'essai.

MESURES EFFECTUÉES

- Suivi de l'évolution des critères de la productrice pendant la saison
- Recueil des difficultés rencontrées par la productrice pendant la sélection
- Évaluation de la diversité des individus à l'essai et décrire les caractères non homogènes : vigueur, hauteur des plants, précocité, aspect des fruits, productivité, ...
- Pression des maladies et ravageurs sur la culture

Résultats 2023

- Les bouquets fleuris sont en grande majorité situés à 80cm du sol. Sur 30 plants, une dizaine présente des bouquets à 40 cm.
- 4 plants sortent du lots et ont été sélectionnés : les fruits seront récoltés, et une autre sélection sera réalisée sur le nombre de grains dans la gousse dans un 2e temps : grains bas, et issus des gousses les plus fournies

Le Jardin Rocambole
Marie BONNEVILLE et Auriane BERTRAND
Installées à La Brigue

Sélection améliorative

Variété étudiée :
POIVRON DE MONTAGNE
Origine : souche provenant du Piémont (Italie)

OBJECTIFS DE L'EXPÉRIMENTATION

- Adaptier la variété aux conditions de montagne
- Estimer si ce poivron a un réel intérêt à être diffusé aux autres maraichères.
- Limites observées : productivité, précocité, épaisseur de sa peau, difficulté à tuteurer cette variété au port trapus.

METHODOLOGIE DE SÉLECTION

PHASE 1 : STADE PLANTULE
Sélection des plants les plus vigoureux au moment de la plantation

PHASE 2 : STADE CROISSANCE VÉGÉTATIVE

- Sélection des plants les plus vigoureux : vigueur évaluée en fonction de la grosseur de la tige et de l'absence de départ de radicelles aériennes.
- Sélection des plants n'ayant pas besoin d'être tuteurés tout de suite
- 25 piquets pour 80 plants sont posés à la base des pieds, ayant été sélectionnés.

PHASE 3 : STADE FLORAISON

- Sélection des plants ayant le plus de fleurs sur les bouquets
- 5 à 10 piquets sont enlevés sur les 30 initiaux

PHASE 4 : STADE RÉCOLTE

- Sélection des plants ayant donné les fers fruits mûrs
- Sélection des plants les plus productifs et conformes à l'aspect attendu : de beau calibre et un peu traingulaire
- Enlever les piquets jusqu'à une sélection de 5 plants
- Prélèvement sur ces plants des fruits

PHASE 5 : CONSOMMATION
Sélection de 5 plants se rapprochant des critères attendus par Marie, en particulier la sucrosité

MESURES EFFECTUÉES
Suivi de l'évolution des critères de la productrice : phénotype (épaisseur de la peau), productivité, gustativité (taux de sucre dans le fruit).

Résultats

- Les calibres semblent plus gros que la variété de départ, et la peau présente moins de liège que la description que nous avions pu en faire en 2015.
- Les poivrons mûrissent tous d'un coup.
- Le plant qui avait donné le meilleur compromis productivité, port de plante a donné le fruit le moins apprécié.
- La variété évolue sensiblement au fil des années.

Ferme de la Sousta
Rudy Terreno
Installation à Contes en 2020

OIGNON ROSE DE MENTON
Origine : Menton, programme du GRAB

OBJECTIFS DE LA SÉLECTION AMÉLIORATIVE

- Améliorer la conservation
- Maintenir son phénotype

METHODOLOGIE DE SÉLECTION

PHASE 1 : STADE RÉCOLTE
Sélection des plus respectueux du phénotype d'origine

PHASE 2 : STADE REMISE EN TERRE
Plantation de ceux qui germent en dernier

PHÉNOTYPE DE L'OIGNON ROSE DE MENTON

- COULEUR ROSE
- PLAT EN HAUT ET EN BAS
- FORME CONVEXE
- DOUX
- CALIBRE MOYEN

RESULTATS DE 3 ANS DE SÉLECTION

CONSERVATION
+ 1 MOIS

STABILITÉ DU PHÉNOTYPE
70%



3. Découverte et valorisation des variétés populations auprès du consommateur

Descriptif de l'action :

En plus du travail initié tout au long de l'année sur le sujet, que ce soit avec un partenariat engagé avec les Biocoop maralpines pour référencer ces variétés paysannes en rayon ou encore avec la fête de l'oignon rose de Menton, l'objectif de cette année est de mettre un gros coup de projecteur sur le sujet lors de **la FOIRE "BIO & LOCALE, C'EST L'IDEAL"** organisé depuis plus de 10 ans, par Agribio06, au Campus vert d'azur d'Antibes, dans le cadre de la campagne nationale du même nom, porté par le réseau de la Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique.

L'édition aura lieu cette année, le **dimanche 20 septembre**.

Cette manifestation paysanne Bio inclue un grand marché paysan Bio d'une quarantaine d'exposants des Alpes-Maritimes (et en complément de gamme, des départements limitrophes de PACA).

Un programme riche et varié rythme la journée.

Le fil rouge 2026 sera donc la **"biodiversité cultivée et cuisinée"**.

Visiteurs attendus :

3 000 personnes



Déroulé de la foire :

PROGRAMME EN ANNEXE

Les variétés paysannes dont certaines typiques du département seront mises à l'honneur sur les stands, à travers des panonceaux réalisés (projet de maquette P15) par l'association et déposés, sur les stands concernés.

Les supports seront un vecteur de dialogue entre le producteur et le client, sur le sujet.

Outre ces supports de communication présents sur la journée des animations rythmeront la journée pour sensibiliser les visiteurs et mettre en avant les productions paysannes maralpines :

- Organisation de séances **d'analyse sensorielle de variétés paysannes produites dans le département**, dont certaines identitaires du territoire
- Réalisation **d'ateliers culinaires de chefs** pour mettre en avant des recettes et montrer comment cuisiner ces variétés typiques
- Atelier collectif **d'extraction de graines de poivron/** sensibilisation à l'activité semencière
- **Conférence** gesticulée **"le patrimoine alimentaire à travers les semences paysannes"**





3. Découverte et valorisation des variétés populations auprès du consommateur

ZOOM "ANALYSE SENSORIELLE"

Les sciences sensorielles permettent de caractériser les qualités des légumes et de mesurer le niveau d'appréciation des consommateurs.

Il est important d'avoir en tête le lien entre semences paysannes et goût : *L'idée n'est pas de produire pour produire, mais pour nourrir et procurer du plaisir.*

Analyser un produit consiste à le définir selon un ensemble de descripteurs qui repose sur chacun de nos sens :

- La vue (sa forme, sa couleur, son état...)
- L'odorat (odeurs regroupables en grandes familles : sucrés, âcres, putrides, acides, florales, animales, herbacées,...)
- Le goût (sucré, salé, acide, amer, astringent, rafraîchissant, etc...)
- Le toucher (l'onctuosité, le croustillant, le fondant, le moelleux ...)
- L'ouïe mobilisable lors de la mastication, par exemple

Animation proposée lors de la Foire

Résultats attendus :

- Découverte et valorisation des variétés locales paysannes
- Curiosité de la part des visiteurs et intérêt pour acheter ce type de production
- Découverte de façons de valoriser ces variétés en cuisine
- Par ricochet, motivation des agriculteurs à développer ces productions sur les fermes
- Motivation d'habitants maralpins disposant de jardins, pour se lancer dans l'autoproduction de semences paysannes ou a minima pour se fournir en semences paysannes locales (à travers la Maison des Semences Paysannes Maralpines)
- Donner de la fierté au monde paysan maralpin qui oeuvre à la sauvegarde de ce patrimoine agricole et alimentaire local
- Sensibilisation des jeunes générations sur la saisonnalité des légumes, leur diversité et sensibilisation au goût
- Intérêt de collectivités pour soutenir ces démarches dans le cadre des Projets Alimentaires Territoriaux entre autres

FOIRE
"BIO & LOCAL
C'EST L'IDEAL!"



3 Découverte et valorisation des variétés populations auprès du consommateur

Les variétés mises à l'honneur lors de la Foire :

Les variétés mises à l'honneur seront bien entendu celles produites à cette période de l'année, et pour lesquelles les agriculteurs n'auront pas subi d'aléas impactant la production.

Dans les variétés paysannes typiques, nous devrions retrouver :

- La blette niçoise
- Le poivron jaune d'Antibes
- Le melon d'Antibes
- Le crochet (haricot) de la Vesubie
- La courgette longue de Nice
- La tomate cœur de Nice
- L'oignon rose de Menton, si les conditions de conservation le permette
- Le piment lampion de Nice
- Le haricot Mascarade de Breil

D'autres variétés seront présentes, en tant que variétés paysannes, adaptées au fil des générations au terroir par les paysans, telles que :

- Le poivron de montagne
- L'aubergine Taron
- La carotte touchon



Poivron d'Antibes



Haricot mascarade de Breil



Courgette longue de Nice



Tomate coeur de Nice



Prototype de panonceau à réaliser pour chaque agriculteur disposant de variété paysannes présente sur la Foire et pour les agriculteurs du collectif MSPM produisant également ces variétés
Format A4, carton plume, à mettre dans les cagettes de légumes.

ANNEXE

AGRIBIO 06

vous invite
à la 14^e

FOIRE "BIO et LOCAL C'EST L'IDEAL!"

2026

Dimanche 20 septembre
de 9h30 à 17h

Campus Vert d'Azur ANTIBES

Marché &
Restauration
BIO

Ateliers cuisine

Animations de
la Graine au Plat



www.foirebioetlocal.fr

PROGRAMME

10H / 11H / 12H / 13H30 / 14H30 / 15H30 :

Atelier Lactofermentation- La Conserverie Mobile de L'économe

- 10h30-12h — Démonstration culinaire - William FLORENTIN, chef du collège de Roquebillière
- 11h30 — Initiation à l'analyse sensorielle au service de la sélection paysanne - Maison des Semences Paysannes Maralpine (MSPM)
- 14h — Atelier extraction de semences de poivron de montagne - Jardin Rocambole, ferme semencière Bio à la Brigue
- 15h — Conférence « Les Semences Paysannes sur le devant de la scène » - MSPM

TOUTE LA JOURNÉE

- Visite de la ferme maraîchère Bio - Campus Vert d'Azur
- Animation chiens de troupeau - Chèvrerie de Valbonne
- PhotoBoost «C'est Bio la France !»
- Musique Folk - Meyli Meylo
- TomBIOla - Campus vert d'azur
- Village des initiatives locales

9H30-17H : MARCHÉ 50 PRODUCTEURS BIO des Alpes-Maritimes !

Un panel de produits du terroir :
légumes, fruits, pains, viandes,
huiles d'olives, huiles essentielles,
miels, plants...

INFOS PRATIQUES

Les élèves du BTS tourisme du lycée
Sainte-Marie de Chavagnes de
Cannes seront là pour vous
accueillir toute la journée !

CAMPUS VERT D'AZUR
1285, AVENUE JULES GREC
06600 ANTIBES

**RESTAURATION ET
BUVETTE 100% BIO
VOUS ATTENDENT !**



Création / Illustration : Gekonfir - Ne pas s'en servir sans la permission écrite de l'organisateur



Agribio Alpes-Maritimes



DEPARTEMENT
DES ALPES-MARITIMES



Les semences comment s'y retrouver ?



Ce mémento est à l'usage des jardiniers, maraîchers, consommateurs... des citoyens qui s'interrogent sur les semences qu'ils sèment dans leur champ, jardin ou consomment dans leur assiette. Son objectif est de donner une vision d'ensemble de la thématique des semences sans entrer dans les détails techniques.

Il vise à expliquer de manière simple (mais non simpliste) que les semences ne sont pas une affaire d'experts, mais une vraie question alimentaire pour tous, où chacun a un rôle à jouer.

Pourquoi s'intéresser aux semences ?

La semence est le premier maillon de la chaîne alimentaire. La multitude des variétés cultivées est à l'origine de la biodiversité agricole. Malgré son déclin ces dernières années (selon la F.A.O, 75% de la diversité a été perdue durant le XX^{ème} siècle), cette biodiversité cultivée est indispensable pour faire face aux changements climatiques comme aux perturbations sanitaires et garantir la sécurité alimentaire.

La semence représente donc un enjeu de politique publique. Ainsi, que nous soyons producteurs ou consommateurs, nous sommes tous concernés par les semences et pouvons agir à notre échelle. Mais commençons par découvrir les semences et leur réglementation avant d'envisager les façons d'agir en faveur de la diversité.





L'évolution des variétés cultivées



Partout dans le monde, depuis la naissance de l'agriculture, les paysans sèment, récoltent, sélectionnent et ressèment leurs graines pour la prochaine saison. Ils savent que par l'échange de leurs semences, ils améliorent leurs variétés et diversifient leurs cultures.

Pour chaque espèce cultivée (blé, tomate, poivron...), il existe plusieurs variétés, c'est-à-dire un ensemble de plantes présentant des caractères communs (visibles et/ou invisibles) qui les distinguent des autres plantes de la même espèce (ex : tomate « Cœur de Bœuf » rouge, tomate « Green Zebra » verte...).

Jusqu'au ^{XX^{ème}} siècle, les variétés population constituent la majorité des variétés cultivées, aussi nommées variétés paysannes, variétés locales, variétés anciennes, variétés de pays, variétés traditionnelles... et sont à l'origine de toutes les variétés modernes. Elles possèdent une diversité génétique leur permettant d'exprimer des variations de morphologie ou de comportement selon l'environnement (sol, terroir, climat...) et de s'adapter aux conditions dans lesquelles elles sont mises en culture (par exemple sans produit chimique ni engrais minéraux). Elles sont donc en constante évolution.

Durant le XIX^{ème} siècle, les variétés de type "lignée pure" sont créées : elles ne possèdent pas de diversité génétique leur permettant d'exprimer d'autres caractères que ceux pour lesquels le semencier les a sélectionnées. Elles sont donc très homogènes : tous les individus sont visuellement semblables et se comportent de la même façon, avec un potentiel d'évolution ou d'adaptation faible.

Au XX^{ème} siècle, les variétés hybrides F1 font leur apparition sur le marché. Elles sont issues de la combinaison de deux lignées pures (de plantes à fécondation croisée principalement). Leur objectif est d'obtenir des plantes vigoureuses et productives. A la différence des populations et des lignées pures, les caractéristiques des hybrides F1 obtenus ne sont pas reproductibles par simple ressemis. En effet, si on resseme une graine issue d'un hybride F1, on obtient une majorité de plantes dégénérées, de faible vigueur. La seule possibilité pour retrouver les caractères de l'hybride F1 est de renouveler le croisement entre les parents. Dans la pratique, l'agriculteur est obligé de racheter tous les ans sa semence auprès du semencier qui réalise ces croisements.

Remarque : la mention « F1 » après le nom d'une variété signifie qu'il s'agit d'une variété hybride (F pour filiale).

REDACTION :



EN PARTENARIAT
AVEC :



AVEC LE SOUTIEN



Avec la contribution financière
du compte d'affectation spéciale
« Développement agricole et rural »

 **MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION**

Liberté
Égalité
Fraternité



Crédits photo du rapport : Agribio06, sauf mention contraire

Contact presse : agribio06@bio-provence.org
06 29 57 12 66