



**PLANÈTE  
TERROIRS**



**Inventaire  
de la diversité cultivée  
au Mont-Ventoux**



# **INVENTAIRE DE LA DIVERSITE CULTIVEE AU MONT-VENTOUX**

Grégoire Turpin

Pour l'Association Planète Terroirs

Janvier 2021 – Décembre 2022

*Cet inventaire de la diversité cultivée du Mont-Ventoux a été permis par le financement octroyé par le GAL Ventoux et le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural.*

*Ce financement nous a permis de rémunérer notre animateur, Grégoire Turpin, pour la mise en œuvre et la rédaction du présent inventaire, d'aller rencontrer les acteurs du territoire œuvrant pour la diversité agricole et de communiquer autour de ce projet et de l'intérêt de la diversité agricole domestique pour les territoires, les systèmes agricoles et les communautés humaines dans leur ensemble.*

*Nous les remercions pour leur soutien, leur patience et leur confiance dans notre projet.*



*Cet inventaire de la diversité cultivée du Mont-Ventoux a été permis par le soutien du Fonds de Dotation de la Fédération Auvergne-Rhône-Alpes pour le Développement et la Promotion de la Diversité Agricole.*

*Leur soutien nous a permis de faire appel à des donateurs, entreprises comme particuliers, à même de partager notre vision des terroirs et de la diversité agricole domestique.*

*Nous les remercions pour leur partage d'expérience, le suivi de notre projet et la présence de leurs administrateurs à nos côtés dans nos opérations de communication.*



*Cet inventaire de la diversité cultivée du Mont-Ventoux a été réalisé en partenariat avec le Parc Naturel Régional du Mont-Ventoux.*

*Cet inventaire a été pensé comme un outil au service du diagnostic du territoire et des actions menés dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial, mené par Aurore Navarro, pour le Parc.*

Cet inventaire de la diversité cultivée au Mont-Ventoux a été mené et rédigé par Grégoire Turpin, animateur de notre association.

Ingénieur agronome de l'ISARA-Lyon, et détenteur d'un Master Européen en Agroécologie de l'Université Norvégienne des Sciences de la Vie (NMBU) et de l'ISARA-Lyon, il œuvre, au sein de notre association, et en dehors, pour la promotion et la valorisation des produits de terroirs, en accompagnant des filières vers des signes de qualité.



Formé à la question de la diversité agricole domestique à l'Université d'Aarhus, il y a travaillé sur les dynamiques de libéralisation et d'assouplissement des réglementations danoises et d'autres pays membres de l'Union Européenne sur la question des semences et des variétés, dans le cadre de sa thèse de Master.

Entré à Planète Terroirs en 2019, il a été mis à disposition de la Fédération Auvergne-Rhône-Alpes pour le Développement et la Promotion de la Diversité Agricole (*Fédération Div'Agri*) où il y a animé le pôle végétal et le Fonds de Dotation Div'Agri. Son rôle y a été d'accompagner les porteurs de projets et les adhérents de Div'Agri œuvrant pour la diversité cultivée, dans le montage technique et financier de leur projet, de se faire l'intermédiaire entre ces derniers et la Région Auvergne-Rhône-Alpes, de coordonner l'organisation collective du pôle végétal et de mettre en place des opérations de communication et de promotion de la diversité cultivée régionale.

Cet inventaire a été pensé et élaboré par notre animateur, Grégoire Turpin, et par le bureau de notre association, qui a accompagné et soutenu son travail au quotidien dans le cadre de cet inventaire, et tout particulièrement notre vice-président, Éric Barraud, et notre trésorier, Yannick Normand

<b>Contexte de l'étude</b>	<b>8</b>
<b>Introduction</b>	<b>10</b>
Sémantique et définitions	10
Contexte historique et légal autour de la diversité agricole domestique	11
Etat des lieux de l'érosion génétique dans les territoires méditerranéens	15
Histoire de l'agriculture et des espèces cultivées sur le territoire du Ventoux	17
Intérêt de la conservation de la diversité cultivée	19
Adaptabilité des cultures au changement climatique	19
Diversité génétique de populations pour la résistance aux bioagresseurs	20
Intérêts organoleptiques	20
Intérêts culturels et traditionnels	21
<b>Méthodologie</b>	<b>22</b>
Principes de l'étude	22
Méthodes de l'inventaire	23
Le Territoire d'étude	25
Rédaction de l'inventaire	28
<b>Résultats</b>	<b>30</b>
ANACARDIACEES	30
Pistachier : <i>Pistacia Vera</i> L.	30
ASPARAGACEES	32
Asperge: <i>Asparagus officinalis</i> L.	32
ASTERACEES	34
Artichauts : <i>Cynara cardunculus</i> L.	34
Laitue : <i>Lactuca sativa</i> L.	36
BETULACEES	37
Noisetier : <i>Coryllus avellana</i> L.	37
CAPPARACEES	38
Câprier : <i>Capparis spinosa</i> L.	38
CUCURBITACEES	40
Pastèque : <i>Citrullus lanatus</i>	40
Melon : <i>Cucumis melo</i> L.	41
Courge musquée : <i>Cucurbita moscata</i>	43
Courgette : <i>Cucurbita pepo</i> L.	44
EBENACEES	45
Plaqueminier : <i>Diospyros kaki</i>	45
LYTHRACEES	46

Grenadier : <i>Punica granata</i> L.	46
MORACEES	47
Figuier : <i>Ficus carica</i> L.	47
OLEACEES	53
Olivier : <i>Olea europaea</i> L.	53
RHAMNACEES	58
Jujubier : <i>Ziziphus jujuba</i>	58
ROSACEES	59
Cognassier : <i>Cydonia oblonga</i>	59
Fraisier : <i>Fragaria ananassa</i>	60
Pommier : <i>Malus domestica</i>	62
Abricotier : <i>Prunus armeniaca</i> L.	65
Cerisier : <i>Prunus avinum</i> L.	68
Griottier : <i>Prunus cerasus</i> L.	71
Prunier : <i>Prunus domestica</i> L.	72
Amandier : <i>Prunus dulcis</i>	73
Pêcher : <i>Prunus persica</i> L.	77
SOLANACEES	79
Poivron/Piment : <i>Capsicum annum</i> L.	79
Tomate : <i>Solanum lycopersicum</i> L.	80
Aubergine : <i>Solanum melongena</i> L.	84
VITACEES	86
Vigne : <i>Vitis vinifera</i> L.	86
Tableau récapitulatif des variétés inventoriées	95
<b>Variétés d'intérêts pour le territoire du Mont-Ventoux</b>	<b>97</b>
Variétés à risque de disparition	97
Variétés disparues	97
Variétés presque disparues	98
Variété en déprise	98
Variétés à fort potentiel de développement	99
Filières à construire ou consolider	99
Démarches qualité possibles	100
Variétés à relancer ou à développer	101
<b>Enjeux de la diversité cultivé au Mont-Ventoux</b>	<b>102</b>
Des plantes, des graines et des humains	102
Enjeux de la protection des variétés à risque	103

Valorisation des variétés d'intérêt	104
Variétés locales et changement climatique	105
<b>Préconisations</b>	<b>107</b>
Pédagogie, sensibilisation et formation :	107
Mise en réseau et interconnaissance des acteurs concernés :	108
Amélioration formelle des connaissances sur les variétés locales :	108
Création d'un verger/potager conservatoire du Mont-Ventoux	109
<b>Conclusion</b>	<b>110</b>
<b>Références</b>	<b>112</b>
<b>Annexes</b>	<b>116</b>
Tables des illustrations	116

## Contexte de l'étude

Notre association, Planète Terroirs, œuvre sur le territoire français et à l'étranger, pour le développement, la promotion et la valorisation des terroirs.

Dans une définition adoptée en 2005 avec l'UNESCO, nous décrivons un terroir comme un « espace géographique délimité défini à partir d'une communauté humaine qui construit au cours de son histoire un ensemble de traits culturels distinctifs, de savoirs, et de pratiques fondés sur un système d'interactions entre le milieu naturel et les facteurs humains. Les savoir-faire mis en jeu révèlent une originalité, confèrent une typicité et permettent une reconnaissance pour les produits ou services originaires de cet espace et donc pour les hommes qui y vivent. Les *Terroirs* sont des espaces vivants et innovants qui ne peuvent être assimilés à la seule tradition. » (*Planète Terroirs, 2005*)

Ainsi, l'interaction entre le milieu naturel, les cultures et élevages d'un territoire et les populations qui les entretiennent sont au cœur de nos travaux et de notre conception du développement rural. C'est tout naturellement que notre association s'est donc intéressée à la question de la diversité agricole domestique. Nous définissons par diversité agricole domestique l'ensemble de la diversité spécifique, variétale, génétique et phénotypique des espèces cultivées et élevées pour la production agricole. Dans cette étude, les termes « biodiversité cultivée » et « diversité cultivée » seront utilisés pour aborder ce concept.

Cet intérêt pour la diversité agricole domestique se manifeste d'abord par un partenariat de longue durée avec la Fédération Auvergne-Rhône-Alpes pour le Développement et la Promotion de la Diversité Agricole (*Fédération Div'Agri*). Cette fédération qui réunit les principaux acteurs de la diversité animale (organismes de sélections des races d'origine régionale) et de la diversité végétale (conservatoires, syndicats et associations de producteurs, ADDEARs, etc) œuvre pour la reconnaissance, l'inventaire, la protection, le développement, et la valorisation des races locales et des variétés locales (ou d'intérêt local) sur l'ensemble du territoire de la région, en partenariat étroit avec le Conseil Régional Auvergne-Rhône-Alpes. Voilà plusieurs années que Planète Terroirs est chargé de l'animation du pôle végétal de cette Fédération, en travaillant sur l'ingénierie financière des projets, la coordination du collectif et la promotion des travaux des adhérents.

Fort de cette expérience, notre association s'est lancé le défi de répliquer cette expérience en Région PACA, où nous sommes implantés depuis notre création, et où une telle fédération d'acteurs de la diversité agricole n'existe pas encore. Face à cet objectif de long-terme, la première étape dans ce travail de promotion et de coopération pour la diversité agricole domestique nous a semblé être l'inventaire des ressources disponibles en termes de diversité agricole domestique.



Si un inventaire régional des races locales en Région PACA est faisable, la région est trop grande et trop diverse (*la région faisant partie de la zone primaire de diversité agricole qu'est l'Arc Méditerranéen, cf partie 1.2*), le travail d'inventaire à cette échelle nous a semblé irréaliste, et bien trop lourd pour les moyens de notre association. C'est ainsi que nous avons recentré ce travail à une échelle plus restreinte, et celle du Parc Naturel Régional nous semblait idéale. Notre siège se trouvant à Lafaie, à quelques kilomètres du sommet du Mont-Ventoux, choisir son tout nouveau Parc Naturel Régional nous semblait tout à fait naturel.

Pour cet inventaire, nous avons choisi de nous intéresser à l'ensemble de la diversité des plantes cultivées, que leur usage soit alimentaire (pour l'homme exclusivement, nous nous ne sommes intéressés aux plantes fourragères ou aux céréales destinées à l'alimentation animale) ou artisanal et industriel.

### Sémantique et définitions

Nous définissons par diversité agricole domestique l'ensemble de la diversité spécifique, variétale, génétique et phénotypique des espèces cultivées et élevées pour la production agricole, quelle que soit la fin de cette production (alimentaire, industrielle ou artisanale).

Ici, nous avons choisi de nous intéresser spécifiquement et uniquement à la diversité cultivée (ou « diversité phylogénétique ») sur le territoire du Mont-Ventoux, cette échelle géographique étant trop restreinte pour considérer la question de la diversité raciale des animaux élevés sur le territoire. Un inventaire au niveau régional nous paraîtrait plus cohérent en termes d'échelle d'étude de cette diversité animale domestique.

Ainsi, la diversité spécifique désigne la diversité des espèces cultivées sur un espace donné (au niveau d'une parcelle, d'une exploitation agricole, d'un agroécosystème voire d'un terroir ou d'un territoire). Cette diversité spécifique, très souvent écartée de la question de la diversité agricole domestique est pourtant essentielle. En effet, si au niveau mondial, 5 cultures (maïs, riz, blé, pomme de terre et canne à sucre) représentent près de la moitié de la production mondiale (FAO 2009), la diversification des espèces cultivées est un enjeu essentiel pour la bonne nutrition des communautés humaines et le maintien de systèmes agricoles pérennes et résilients.

Nous le verrons ci-après, des espèces historiques et spécifiques du territoire, telles que le cognassier, le grenadier, ou même le pistachier entrent dans la catégorie des ressources phylogénétiques essentielles à protéger pour l'agriculture sur le territoire d'étude.

La diversité variétale désigne la diversité des variétés d'une espèce cultivée sur un espace donnée (là aussi, que ce soit au niveau d'une parcelle, d'une exploitation agricole, d'un agroécosystème voire d'un terroir). Les variétés peuvent être des variétés certifiées, répondant aux cahiers des charges de distinction, d'uniformité et de stabilité (DUS) pour être inscrite au Catalogue Officiel, soit des variétés locales non inscrites, manquant plus ou moins d'amélioration formelle, et gardant une certaine rusticité.

Nous distinguons une variété d'une autre par un ensemble de traits et de caractéristiques morphologiques et organoleptiques, plus ou moins uniformes au sein d'un groupe d'individus d'une même variété, et plus ou moins distinctes d'une autre variété, présentant elle aussi des traits uniformes.

Enfin, nous parlons de diversité génétique et phénotypique pour désigner la diversité intra-variétale d'une variété ou d'une population cultivée. Il s'agit de considérer les différences morphologiques et organoleptiques entre plusieurs individus d'une même variété ou d'une population, issues des différences de patrimoine génétique d'un individu à l'autre, s'exprimant sur son « apparence », son phénotype.

La diversité génétique et phénotypique est plus difficile à appréhender, mais elle est essentielle pour la résilience des systèmes agricoles. Car cette diversité au sein d'une variété ou d'une population permet de mitiger les effets d'un aléa climatique, d'une maladie ou d'un ravageur. Cette diversité est aussi essentielle pour l'adaptabilité d'une population cultivée, car la diversité des traits et des gènes permet de démultiplier les potentiels de sélection et assurer la pérennité de celle-ci.

## **Contexte historique et légal autour de la diversité agricole domestique**

Les semences sont le matériau de base des systèmes agricoles et alimentaires mondiaux. Ils contiennent les ressources génétiques détentrices de siècles de coévolution entre plantes et civilisations sédentaires. C'est aussi un intrant essentiel dans l'agriculture, au même titre que l'eau, les sols et la main d'œuvre.

Les systèmes semenciers informels (SSI) pérennes basés sur les échanges de semences entre agriculteurs ont permis l'émergence de variétés locales. Ils se caractérisent par leur « *adaptation aux conditions environnementales de la zone de culture [...] et [leur adaptation aux] usages, connaissances, coutumes, dialectes et célébrations des peuples qui l'ont développé et continuent de le développer* » (Spataro et Negri 2013).

Au siècle dernier, les progrès technologiques et scientifiques réalisés lors de la Révolution verte, au XX<sup>e</sup> siècle, ont permis aux chercheurs et aux entreprises de créer des variétés améliorées, avec des techniques de multiplication et de sélection plus avancées. Les semences sont alors devenues d'un plus grand intérêt économique pour des entreprises spécialisées et non plus uniquement pour les agriculteurs. Alors que dans le passé, les agriculteurs produisaient eux-mêmes l'amélioration des semences, aujourd'hui, dans les systèmes agricoles modernisés, la plupart des semences sont achetées auprès de la recherche privée ou publique, dans des systèmes semenciers dits formels (Louwaars 2002).

Ces variétés technologiquement améliorées, appelées cultivars, sont des « *variétés modernes [qui] sont sélectionnées pour être génétiquement uniformes afin de maximiser la capacité de production, sous des intrants qui rendent l'environnement le mieux adapté à la culture, ainsi que pour répondre aux demandes croissantes de la récolte et la manutention mécanisées, et respecter les contrôles de qualité des supermarchés* » (Negri et al. 2009).

Pour schématiser l'évolution des systèmes semenciers, passés des systèmes semenciers informels aux systèmes semenciers formels en Europe au siècle dernier, quatre étapes de cette histoire de l'industrie semencière peuvent être distingués (Pray et Ramaswami 1991).

- i) Pas d'industrie semencière formalisées car pas de variétés « améliorées » (absence de technologie avancée de sélection et de multiplication) : systèmes semenciers informels seuls présents dans les systèmes agricoles
- ii) Apparition des premières technologies avancées de sélection et de multiplication : quelques agriculteurs commencent à utiliser des variétés issues de la sélection formelle, mais la plupart des semences sont encore produites par les agriculteurs. Cependant, le déséquilibre compétitif entre agriculteurs utilisant des semences « améliorées » et ceux qui n'en utilisent pas pousse ces derniers à envisager de franchir le pas.
- iii) Apparition progressive du secteur privé aux côtés des entreprises publiques de sélection et de multiplication : les systèmes semenciers formels présentent des opportunités économiques de plus en plus intéressantes et des dispositions légales et incitatives sont mis en place pour le soutenir.
- iv) Aujourd'hui, la plupart des semences utilisées dans les systèmes agricoles sont « améliorées » et achetées à des entreprises privées dont la sélection et/ou la

multiplication est le métier et la spécialisation. Les systèmes semenciers formels sont dominants, et les systèmes semenciers informels sont minoritaires, voire empêchés par des dispositions légales

De plus, cette transition se terminant par un passage complet des systèmes semenciers informels vers les systèmes semenciers formels a nécessité l'interdiction de l'utilisation de variétés non améliorées par l'éducation ou la réglementation (Louwaars 2002). Ainsi, le commerce des semences et autres matériels de reproduction des plantes (plants, greffons, tubercules...) et l'enregistrement des variétés cultivées ont été encadrés dans de nombreuses réglementations nationales et supranationales.

Dans le cas de l'Europe l'Union européenne (UE), les lois fédérales sont en vigueur dans 31 pays (les 28 États membres de l'UE et les 3 autres États membres de l'Espace économique européen (EEE), à savoir l'Islande, le Liechtenstein et la Norvège). Cette réglementation repose sur deux grands principes (Winge 2012).

- (i) L'inscription des variétés dans un Catalogue Commun
- (ii) La certification des lots de semences par des organismes officiels.

Pour être inscrite dans ce catalogue, une variété cultivée doit satisfaire aux exigences de Distinction, Uniformité et Stabilité (DUS) et, pour certaines espèces, de Valeur pour la Culture et l'Utilisation (VCU) (céréales, pommes de terre, colza...). La structure du droit de l'UE trouve son origine dans le droit international de l'Union pour la protection des obtentions végétales (UPOV) qui a établi des lignes directrices pour l'enregistrement des variétés et la création droits d'obtention végétale (DOV) déjà adoptées dans de nombreux États européens avant leur réunification dans le cadre légal fédéral de l'Union Européenne.

Ces exigences étant plus adaptées aux caractéristiques des « variétés améliorées », certaines variétés locales sans amélioration formelle ne pouvant pas rentrer dans ce canevas n'ont pas pu être certifiées et ont donc été interdites à l'usage commercial (Paavilainen 2009)

En parallèle de ce changement de paradigme dans les systèmes semenciers, depuis le début du XXe siècle, une érosion des ressources phylogénétiques a été observée au niveau mondial (FAO 2009). La perte de variétés locales à l'échelle régionale a également été largement documentée (Hammer et al. 1996, Cebolla-Cornejo et Nuez 2007, Calvet-Mir et al. 2012, Spataro et Negri 2013).

Les causes de cette érosion génétique sont multiples et interdépendantes, les principales étant :

- La stagnation des prix de vente des produits agricoles et l'augmentation des coûts de production (Cebolla-Cornejo et Nuez 2007)
- Les changements dans la nature des intrants utilisés dans les agroécosystèmes (Van de Wouw et al. 2009),
- La multiplication des catastrophes naturelles et les ravageurs et maladies allochtones (Hammer et Al. 2003, Cebolla-Cornejo et Nuez 2007),

Ces problématiques sont les principales raisons du remplacement des variétés locales par des « variétés améliorées » à plus haut rendement, et à production plus stable, d'une année à l'autre.

Ce remplacement n'est pas sans conséquences sur les agroécosystèmes, puisque les cultivars ont besoin que leur l'environnement soit adapté à leurs besoins, grâce à des intrants tels que l'irrigation, les engrais de synthèse et les pesticides (Moÿ et Kastler, 2009).

En outre, dans la seconde partie du siècle, une tendance à la concentration du pouvoir dans le secteur des semences a également été observée. Ainsi, en 1985, les 9 plus grandes entreprises semencières ne représentaient que 12,5% du marché des semences. Ce chiffre est de plus de 70% en 2016. La part de marché des 5 plus grandes entreprises par secteur est même de à 75 % pour le maïs, de 86 % pour le sucre betterave et de 95 % pour les légumes (Mammana 2014).

Le pouvoir de lobbying de ces entreprises leur permet de bénéficier des actions des gouvernements, en faveur des systèmes semenciers formels, créant une rétroaction positive pour leurs activités (Howard 2009). Ce constat est alarmant au regard de la théorie économique selon laquelle un secteur économique n'est pas plus réellement compétitif lorsque quatre entreprises concentrent plus 40 % du chiffre d'affaire totale du secteur (Heffernan et al. 1999).

Ainsi, les stratégies de conservation de la biodiversité cultivée, à savoir la conservation de la diversité spécifique, variétale, génétique et phénotypique se trouvent dans les plantes cultivées (Van de Wouw et al. 2009), et pour l'accès et le partage des ressources phylogénétiques ont commencé à être mise en œuvre en réponse à cette situation

En effet, la conservation de la biodiversité cultivée est importante, puisque la sauvegarde d'un réservoir plus large de ressources génétiques des espèces cultivées est nécessaire pour créer et soutenir des systèmes agricoles résilients face aux changements climatiques et environnementaux (Esquinas-Alcázar 2005). Par ailleurs, la conservation de la biodiversité cultivée permet de conserver les connaissances et traditions culturelles associées ayant un effet sur la productivité des cultures (Cox 2000, Calvet-Mir et al. 2012).

Pour améliorer la conservation de la biodiversité cultivée, des stratégies de conservation *ex-situ* ou *in-situ* peuvent être mises en œuvre.

La conservation *ex-situ* vise à maintenir des individus ou de petites populations de plantes cultivées hors de leur habitat naturel, dans un environnement qui les protège de tout dommage. Par exemple, des banques de semences, telles que le Global Seed Vault, à Svalbard, en Norvège, et Fort Collins Seed Banks, dans le Colorado, aux États-Unis, sont des installations dont l'objectif est d'assurer une conservation statique à long terme des ressources phylogénétiques (Westegen et al. 2013). Leur environnement reste statique et contrôlés, afin de les protéger des dégâts, des parasites, des prédateurs et des maladies. Parmi les acteurs de la conservation *ex-situ*, les travaux des banques de gènes, des jardins botaniques, et des instituts de recherche permettent de mettre en œuvre des stratégies de conservation de nombreuses variétés (Hammer et al. 2003).

L'utilité et l'efficacité de cette méthodologie de conservation de la diversité cultivée est contesté par de nombreux acteurs de la diversité cultivée étant donné qu'elle entre en conflit avec la nécessité d'un accès et d'un partage des ressources phylogénétiques envers les communautés cultivant ces plantes. En effet, ces ressources sont stockées dans un lieu éloigné géographiquement de lieux de production et dans un état statique (réfrigéré ou congelé la plupart du temps) qui ne permet une utilisation rapide et facile de ce matériel. De plus, l'objectif de ces réservoirs de diversité cultivée *ex-situ* est plus la conservation de ressources génétiques, que de ressources botaniques. La diversité ainsi conservée n'est rendue disponible qu'à ceux qui disposent ou disposeront des outils capables d'extraire et d'utiliser cette information génétique brute, et non pas aux agriculteurs et aux jardiniers qui devraient l'utiliser en la cultivant, reproduisant ainsi le modèle hégémonique actuel des systèmes semenciers formels (Winge 2012).

D'autre part, la conservation *in-situ* (ou conservation à la ferme) est une gestion dynamique des ressources phylogénétiques dans laquelle les variétés agricoles conservées sont cultivées et utilisées par les agriculteurs et les jardiniers qui entretiennent cette ressource, à la fois en tant que source de biodiversité, mais aussi en termes de source d'alimentation (Hammer et al. 2003). Nombreuses sont les pratiques qui peuvent soutenir à la fois la conservation de la biodiversité cultivée et l'accès et le partage des ressources phylogénétiques, mais les 3 principales sont :

- La sélection végétale participative : elle a pour principe est d'impliquer plusieurs parties prenantes dans le processus de sélection d'une plante cultivée, afin de mieux adapter les variétés sélectionnées aux différents besoins de ces parties prenantes (qu'ils soient agricoles, industriels ou artisanaux) (Chiffolleau et Desclaux 2006).
- Les banques de semences communautaires : ce sont des stratégies de conservation statiques qui consistent en des collections de semences réalisées par des agriculteurs et des jardiniers (et d'autres parties prenantes, si impliquées) dont le premier objectif est de conserver localement et maintenir la biodiversité cultivée, sous forme de semences et autres matériels de reproduction des plantes (Andersen et al. 2018).
- Les réseaux d'échanges de semences : il s'agit ici de mettre en œuvre des stratégies de conservation en échangeant des semences entre agriculteurs et jardiniers, afin d'enrichir le réservoir génétique de leurs propres populations de cultures (Calvet-Mir et al. 2012, Pautasso et al. 2013, Coomes et al. 2015).

Par ailleurs, en Europe, de nombreux réseaux et ONG soutiennent des initiatives de libéralisation des pratiques semencières et créent des programmes locaux de conservation *in-situ*.

Parmi les structures les plus influentes, on peut citer *Réseau Semences Paysannes* en France, *Red de Semillas* en Espagne, *Rete Semi Rurali* en Italie, *Eco Ruralis* en Roumanie et *Arche Noah* en Suisse, en Autriche et en Allemagne. Au niveau européen, l'ONG *Slow Food* œuvre également la conservation de la biodiversité cultivée au travers de ses programmes *Arch of Taste* et *Presidia*. Ces ONG jouent également un rôle de lobbying important auprès de la Commission européenne et des instances d'échelles nationales et régionales pour plaider en faveur de la conservation de la biodiversité cultivée et de l'autonomie des agriculteurs concernant les semences (Wezel et al. 2018).

Au niveau international, le Traité international sur les ressources phylogénétiques pour l'alimentation et l'agriculture a établi un cadre dans lequel les parties signataires peuvent mettre en œuvre des réglementations qui renforcent la conservation de la diversité cultivée et l'accès et le partage des ressources phylogénétiques.

C'est ainsi qu'après avoir affirmé dans sa directive 98/95/CE du Conseil Européen qu'« *il est essentiel de veiller à ce que les ressources phylogénétiques soient conservées* » et qu'une « *base juridique à cette fin soit introduite pour permettre, dans le cadre de la législation sur le commerce des semences, la conservation, par utilisation in situ, des variétés menacées d'érosion génétique* » (1998, préambule, paragraphe 17), l'Union Européenne a mis en œuvre la Directive 2008/62/CE, 2009/145/CE et 2010/60/UE pour les variétés de conservation.

Ces variétés de conservation sont inscrites régionalement dans un catalogue dont les exigences sont moins strictes que pour le Catalogue des variétés commerciales. Or, la culture de ces variétés de conservation est légalement restreinte géographiquement à sa région d'origine et limitée en quantité de semences commercialisables (Winge 2012).

Cependant, le paradigme et les résultats du cadre réglementaire actuel sur la commercialisation des semences et des variétés cultivées sont contestés par des initiatives « de terrain » qui font le lien entre ce cadre réglementaire et l'érosion importante constatée des ressources phylogénétiques. Ces lois sont considérées comme un obstacle à la conservation in situ des ressources locales et anciennes de variétés agricoles, fruitières et maraîchères. En effet, « la législation de l'UE a été assouplie par un régime de dérogation pour fournir de meilleures opportunités pour les variétés dites de conservation, mais la législation reste rigide et les possibilités données aux agriculteurs de conserver, utiliser, échanger et vendre des semences et promouvoir la diversité génétique des cultures restent limitées » (Prip et Fauchald 2016).

Ainsi, certaines ONG et agriculteurs tentent de contourner ces réglementations pour cultiver des cultures non certifiées ou échanger des variétés certifiées, telles que *Garden Organic* au Royaume-Uni, *Irish Seed Savers* en Irlande et *ProSpecieRara* en Suisse, certaines de ces pratiques se soldant parfois par des démêlés judiciaires (Negri et al. 2009).

### **Etat des lieux de l'érosion génétique dans les territoires méditerranéens**

Avant d'inventorier la diversité cultivée du Mont-Ventoux, une estimation des ressources phylogénétiques encore disponibles sur le territoire d'étude nous paraissait appropriée, et nous a permis de justifier la pertinence du choix du territoire d'étude, autour du Mont-Ventoux.

En effet, le bassin méditerranéen est considéré par Nicolai Vavilov, généticien et botaniste russe, et père de l'étude des variétés de plantes cultivées, la phylogénétique, comme l'un des huit centres de diversité primaire (« hubs ») dans le monde qu'il a défini en 1929. Ces aires de diversité primaire sont des zones où la diversité spécifique, génétique et variétale des plantes cultivées est naturellement plus importantes qu'ailleurs. (Vavilov 1929).

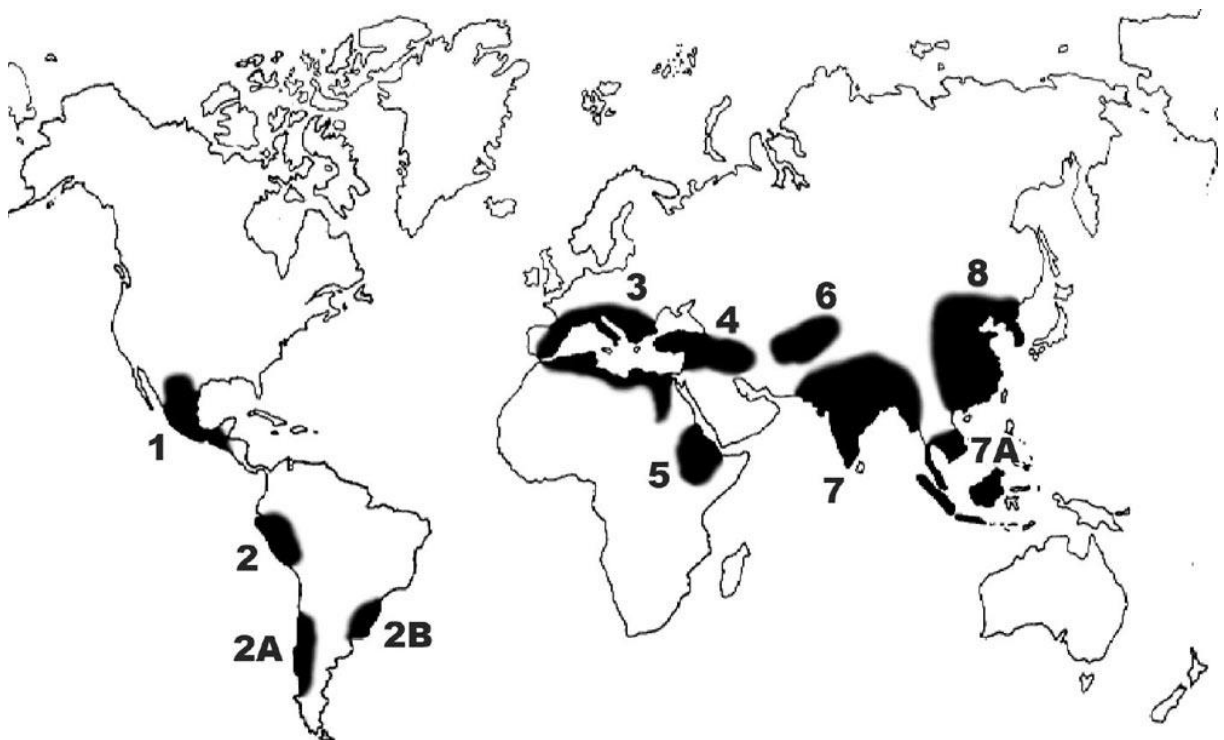


Figure 1 : Zones de diversité primaire selon Vavilov (1929) (WikiCommons)

Nous pouvons noter que la quasi-totalité de ces huit zones ont en commun plusieurs caractéristiques historiques et topographiques :

- Une domestication des plantes et des animaux intervenus précocement (*Purrugan et Fuller 2009*) :
- La présence d'une ou plusieurs civilisations particulièrement développées en termes de techniques d'agriculture et d'artisanat au cours de l'Histoire et/ou d'une diversité importante de peuple et d'ethnies (*Corinto 2014*)
- La présence d'un ou plusieurs massifs montagneux de haute altitude

Plus tard, à partir des travaux de Vavilov, une liste des plantes cultivées originaires de chacune des huit zones primaires a été élaborée.

Ainsi, 82 espèces de plantes cultivées ont été définies comme originaires de la zone primaire du Bassin Méditerranéen, parmi elles (*Schery 1954*) :

- Le blé dur, l'amidonner, l'épeautre pour les céréales
- Le pois et le lupin pour les légumineuses
- Le colza et la moutarde noire pour les oléagineux
- Le rutabaga, la betterave, le chou, le navet, la laitue, l'asperge, le céleri, la chicorée, la rhubarbe, le panais pour les légumes
- L'oliver et la vigne pour les fruitiers
- Le carvi, l'anis, le thym, la menthe, la sauge officinale et le houblon pour les épices et plantes aromatiques

C'est par les déplacements de populations, puis les échanges commerciaux locaux puis intercontinentaux que cette diversité s'est aussi échangée entre zones primaires et s'est étendue vers les zones « secondaires » (*Corinto 2014*). En tant que centre de diversité primaire, le Bassin Méditerranéen a donc pu « rayonner » sur les autres territoires la diversité cultivée a pu s'étendre, en moindre importance, vers les « zones secondaires ». De même, c'est par ces mêmes échanges que des espèces cultivées issues d'autres centre de diversité primaires se sont retrouvés cultivés sur nos territoires.

Ces échanges, d'abord assez lent et localisés, sont intracontinentaux, et permettent d'acclimater des espèces issues (*Acquaah 2006*) :

- Du Proche-Orient, comme la luzerne, le figuier, le pommier, le chou ou le seigle,
- D'Asie centrale, telle que l'amandier, l'oignon, l'ail et la lentille.

Ces espèces ont pu s'implanter assez rapidement dans les territoires méditerranéens, notamment grâce aux échanges inter-régionaux importants durant l'époque gréco-romaine et aux travaux d'acclimations de ces espèces par les agriculteurs méditerranéens de ces époques.

Ces échanges se sont accélérés à partir du XVI<sup>e</sup> siècle, lorsque que notre centre de diversité primaire s'est « connecté » à d'autres centres de diversité cultivée, notamment en Asie par le renforcement des Routes de la Soie, et en Amérique, par les échanges commerciaux et les dynamiques coloniales. C'est ainsi que l'Europe a pu acclimater des espèces venant (*Acquaah 2006*) :

- D'Asie du sud et du Sud-Est, pour le concombre
- D'Amérique Centrale, pour le poivron, la patate douce
- D'Amérique du Sud, pour la pomme de terre, la tomate, le tabac, le haricot



- D'Extrême Orient, pour l'abricot, la pêche, la cerise, l'orange la poire (*les échanges avec cette région et tout particulièrement la Chine ont commencé bien plus tôt, mais ce sont accéléré lors de cette seconde période d'échanges entre zones primaires*)

De même, ces échanges ont permis d'« exporter » des espèces issues de notre territoire vers d'autres régions de diversité primaire ou secondaire. C'est ainsi que l'on retrouve de la vigne en Afrique du Sud et en Amérique du Nord, lieu où elle n'a pas été domestiquée.

Selon George Acquaah (2006), le Bassin Méditerranéen a été particulièrement propice à l'implantation de ces espèces cultivées exogènes, et nombre d'entre elles se sont rapidement acclimatées et adaptées à son climat.

Ainsi, si le Bassin Méditerranéen est naturellement plus riche en diversité agricole cultivée, et a été propice à l'implantation d'espèces « exotiques », allochtones, cette particularité se retrouve également dans l'état des lieux de l'érosion de la diversité génétique en Europe. Si l'on prend comme référentiel la diversité agricole antérieure à la « Révolution Verte » et aux évolutions décrites ci-avant, nous pouvons observer une différence de diversité agricole domestique restant disponible pour l'agriculture dans la part de variétés et espèces disparues dans différents pays européens, estimées à :

- 1% en Finlande (*Paavilainen 2009*)
- 5% en Allemagne (*Negri et al. 2009*).
- 25% en Italie (*Spataro et Negri 2013*)

Cette différence d'érosion génétique entre les territoires européens, entre zones primaires et zones secondaires, peut être aussi expliquée par d'autres facteurs sociaux, environnementaux et agronomiques. D'après Spataro et Negri (2013), les territoires de diversité cultivée primaires sont moins sensibles à l'érosion génétique étant donné :

- La quantité des ressources phylogénétiques « originelles » présentes sur le territoire
- La complexité des territoires d'un point de vue agronomiques (relief, pentes, climat) qui sont un frein à l'artificialisation, à l'intensification et à la mécanisation
- La force des traditions ethnobotaniques et le lien fort des habitants de ces territoires à leurs ressources phylogénétiques

Fort de ces études sur l'érosion des ressources phylogénétique en Europe, menées depuis une trentaine d'années, nous pouvons estimer que 15 à 25 % de la diversité cultivée native et « apportée » sur le territoire du sud de la France et donc sur le territoire du Mont Ventoux, est toujours disponible pour l'agriculture, étant donné la quantité de diversité originelle et les particularités ethnobotaniques et pédoclimatiques du territoire.

### **Histoire de l'agriculture et des espèces cultivées sur le territoire du Ventoux**

Carrefour de religions et de cultures, la région du Mont-Ventoux, et plus particulièrement celle du Comtat Venaissin, a connu, dans son histoire agricole de nombreux changements, liés aux bouleversements historiques locaux, mais aussi aux divers travaux d'aménagement du territoire pour l'irrigation qui ont façonné durablement le paysage.

Au XII<sup>e</sup> siècle, l'agriculture autour du Mont-Ventoux est dominée par des productions vivrières, destinée à l'alimentation des populations locales. Nous trouvons parmi les principales productions le chou, la betterave, les pois chiches, les fèves et le panais (*Dubled*

1981). Il est intéressant de noter que ces productions sont pour la plupart issues de la zone de diversité primaire méditerranéenne, et que les plantes cultivées allochtones issues d'autres territoires sont encore rares.

Le premier bouleversement historique ayant influencé l'agriculture du territoire est l'installation de la papauté en Avignon au tout début du XIV<sup>e</sup> siècle. Cette arrivée va provoquer un changement lent mais durable dans les habitudes alimentaires et agricoles des comtadins et des habitants du Mont-Ventoux. En effet, les papes vont faire de la plaine du Comtat leur « grenier à blé » et à céréales. Ils vont également apporter en Provence les cultures alimentaires et agricoles qu'ils ont connu à Rome et dans la péninsule italienne : c'est ainsi que commencent à être cultivés le melon, la laitue, l'artichaut et la courge sur le territoire comtadin. La vigne va également se développer autour du Mont Ventoux, mais ce ne sont que les pentes et les terrasses, moins propices à la culture maraîchère et céréalière que sont implantés les vignobles, sous l'impulsion des papes avignonnais. C'est aussi à cette période qu'apparaissent les premiers mûriers destinés à la sériciculture (*Dubled 1981*).

A la même époque, l'autre « révolution » agricole comtadine est la création du Canal de Vaucluse par canalisation puis dérivation des eaux de la Sorgues d'Entraigues. Ce canal sera le premier d'une longue série à augmenter la production agricole sur le territoire en facilitant l'irrigation.

Au XVI<sup>e</sup> siècle, les possibilités d'irrigation sur le territoire vont redoubler, après l'autorisation du roi François I<sup>er</sup> de dériver les eaux de la Durance avec le « Vieux Canal d'Oppède ». C'est aussi à cette époque que les premiers légumes venant des Amériques apparaissent en Provence, et particulièrement au Mont-Ventoux : tomates, aubergines, haricots...

Au siècle suivant, c'est l'apparition de la garance, amenée dans le Comtat Venaissin par un Arménien du nom de Hovhannès Althounian (francisé ensuite en Jean Althen) qui va profondément modifier le paysage agricole du Mont-Ventoux et de ses alentours. Ainsi, la garance va être une culture très prolifique sur le territoire, dont elle va faire la fortune pour au moins deux siècles (*Morin et Galas 2008*).

Le territoire du Comtat Venaissin, situé sur la partie Ouest de notre territoire d'étude est parfois surnommé comme le « Jardin de la France » (*Morin et Galas 2008*). Le principal contributeur à cette renommée est sûrement Louis Giraud. Louis Giraud, par son travail et sa ténacité, fit aboutir un projet vieux de sept siècles : la construction d'un canal reliant la Durance au Comtat Venaissin. En effet, l'idée d'un canal irriguant le Comtat avec les eaux de la Durance fut lancée au XII<sup>e</sup> siècle. Les véritables projets ne furent montés qu'à partir du XVI<sup>e</sup> siècle, mais les choses ne prirent une tournure très sérieuse et très élaborée que vers 1710 où irrigation et navigation étaient associées. Le 16 octobre 1849, le préfet de Vaucluse prit un arrêté autorisant la création d'un syndicat provisoire ceci afin d'obtenir l'autorisation du gouvernement de détourner de la Durance 600 m<sup>3</sup>/heure et de constituer un syndicat définitif chargé de construire et d'entretenir le canal. Louis Giraud fut alors choisi comme Directeur du Canal.

Le canal de Carpentras fut, en effet, une transformation profonde de toute la région en devenant un vecteur de richesse pour ses habitants grâce aux bienfaits des nouvelles solutions d'irrigation apportées par Giraud et de la clémence du climat. (*Dubled 1981*).

Les derniers changements d'importance pour le paysage agricole de notre territoire d'étude concernent deux catastrophes agronomiques qui vont grandement impacter les cultures

locales. D'abord, entre 1862 et 1868, l'apparition du *phylloxéra*, maladie parasitaire de la vigne, va entraîner un ravage des vignobles comtadins. Un siècle plus tard, le grand gel de 1956, impacta grandement les oliviers, et de nombreux individus, parfois centenaires, durent être arrachés.

Mais les principaux changements dans le paysage agricole du Vaucluse, et plus particulièrement du Mont-Ventoux sont contextuels. D'abord, l'invention d'un colorant rouge de synthèse fit disparaître progressivement la culture de la garance au début du XX<sup>e</sup> siècle. De même l'amélioration des voies de communication, et notamment la construction d'une voie de chemin de fer proche, reliant Lyon à Marseille, facilita les « exportations » des produits agricoles hors du territoire, et ce, jusqu'à la capitale.

Cette possibilité d'export entraîna une forte spécialisation de la production comtadine vers le maraîchage, la production fruitière et la viticulture, étant donné les atouts pédoclimatiques du territoire pour ces cultures. Cette spécialisation s'est poursuivie tout au long du XX<sup>e</sup> siècle pour aboutir à une intensification des productions maraîchères sur les plaines du Comtat, dont la commercialisation bénéficie de la proximité géographique de trois Marchés d'Intérêt National (MIN), à Avignon, Cavaillon et Châteaurenard, pour expédier la production de ce « Jardin de la France » partout dans le pays, et à l'étranger.

### **Intérêt de la conservation de la diversité cultivée**

S'il nous paraît essentiel, à Planète Terroirs, comme à toute structure œuvrant activement pour la diversité cultivée, c'est que celle présente de nombreux intérêts, pour la plupart essentiels, pour l'avenir des systèmes agricoles, de la nutrition des communautés humaines et pour les territoires ruraux

### **Adaptabilité des cultures au changement climatique**

L'agriculture, si elle contribue grandement au changement climatique (20% des émissions de gaz à effet de serre français sont produits par l'agriculture), elle est aussi une des premières victimes de ses conséquences, en premier lieu les sécheresses fréquentes, facteurs de stress hydrique pour les plantes cultivées, et le dérèglement des saisons, causant une précocité de plus en plus grande des floraisons de fruitiers, accompagnée de gel tardif destructeurs pour le secteur arboricole

Pour répondre à ces nouveaux défis de l'agriculture, en France, comme ailleurs, les qualités intrinsèques de certaines variétés de résistance à la sécheresse, aux aléas climatiques, aux maladies et aux parasites sont importantes à conserver et à valoriser, afin de permettre, par sélection avec des variétés moins résistantes, ou par substitution, de pérenniser des cultures végétales là où elles pourraient être en déprise. C'est notamment l'intérêt des variétés rustiques et locales, moins précoces que les variétés formellement améliorées, qui s'avèrent, par la tardivité, moins sensibles aux dérèglements saisonniers actuels.

Dans cet inventaire, nous avons pu identifier quelques variétés plus résistantes au stress hydrique, mais l'intérêt de la diversité phylogénétique de ce point de vue réside plutôt dans les capacités d'acclimatation des variétés informelles, plus diverses et donc plus adaptables, que les variétés formellement améliorées.

De plus, d'un point de vue environnemental, les variétés locales et leur diversité s'accompagne le plus souvent de modes de cultures extensifs et traditionnels, adaptés aux qualités de celles-ci. De plus, l'adaptation naturelle héritée de dizaines de générations précédents rendent les variétés locales moins gourmandes en eau et autres intrants (si tant est que la sélection s'est orienté vers ces traits) : ces variétés locales présentent donc un fort potentiel dans l'adaptabilité de l'agriculture aux enjeux environnementaux actuels.

### **Diversité génétique de populations pour la résistance aux bioagresseurs**

La diversité des traits d'une variété population, ou d'une variété à forte hétérogénéité intrinsèque, par nature, certaine résilience de l'agroécosystème face aux maladies, aux parasites et aux intempéries. Ainsi, une parcelle de plante cultivée au phénotype uniforme, y sera plus sensible, la variabilité assurant statistiquement des sensibilités différentes à une même perturbation agronomique, qu'elle provienne d'un phytopathogène, d'une adventice, d'un parasite ou d'un prédateur.

La diversité spécifique, variété et génétique d'une population de plante cultivée est donc facteur de résilience et d'adaptabilité aux bioagresseurs, d'autant plus dans un contexte où le changement climatique et la mondialisation des échanges commerciaux amènent de nouvelles menaces allochtones pour lesquelles nos variétés « traditionnelles » comme améliorées ne sont pas forcément préparées.

Enfin, si le secteur semencier formel, comme on a pu le voir ci-avant, écarte les variétés informelles des catalogues, et réduit leurs possibilités de commercialisation à échelle égale, il reste dépendant des « réservoir de traits » ou « réservoir des gènes » que constituent les variétés locales et anciennes, pour les intégrer à leur processus de sélection et de création de nouvelles variétés formelles. Si le secteur semencier formel compte adresser la question de l'adaptation au changement climatique, ainsi qu'aux nouveaux bioagresseurs par des choix variétaux, il devra bénéficier d'un réservoir phylogénétique suffisant pour le faire, et pérenniser ses activités économiques.

### **Intérêts organoleptiques**

La diversité des variétés cultivées assure une grande diversité organoleptique des plantes cultivées. D'une variété à l'autre, les qualités gustatives et gastronomiques diffèrent grandement et permettent une diversification des productions, côté agriculteurs, mais aussi une diversité de goûts et de couleur dans l'assiette des chefs et des consommateurs.

Cette diversité cultivée permet d'entretenir la diversité des plats traditionnels ou novateurs préparés à base de ces variétés locales, et ainsi de faire rayonner la diversité et la richesse d'un territoire par le biais de l'assiette. La diversité organoleptique des variétés confère, par ailleurs, une certaine diversité nutritive des plantes cultivées, la composition physico-chimique évoluant peu d'une variété à l'autre.

Il ainsi est cohérent de mettre de superposer la carte de l'aire primaire de diversité cultivée, définie par Vavilov (1929) et le décompte des AOP (Appellation d'Origine Protégée) et IGP (Indication Géographique Protégée) : ces signes de qualités sont bien plus nombreux dans les pays influencés par les climats méditerranéens (Portugal, Espagne, France, Italie, Grèce) que dans le reste de l'Europe. La diversité cultivée nourri donc grandement la diversité des produits

de terroirs et des produits alimentaires de qualités, qui sont l'héritage de la coévolution des plantes cultivées, des humains et de leur territoire.

### **Intérêts culturels et traditionnels**

Les variétés locales et la diversité cultivée ont une forte importance culturelle et traditionnelle. Les producteurs d'une certaine variété locale, héritée de décennies voir de siècles de sélection et de multiplication par leurs prédécesseurs, y attachent une importance sentimentale et culturelle. La protection de cette variété devient ainsi d'importance patrimoniale, pour un lieu, un peuple, une famille.

Ces décennies de sélection et de multiplication, hérités des spécificités d'un terroir émanent également d'un ensemble de spécificités de pratiques agronomiques (taille, labour, fertilisation), et de besoins humains qui ont façonné tout autant ces variétés que leur environnement biotique. Les traits d'une variété peuvent être ainsi considéré comme une source historique nous permettant de comprendre quelles étaient les pratiques et besoin d'une communauté humaine au cours des siècles

### Principes de l'étude

Comme nous le décrivions dans le paragraphe précédent, la question de la diversité agricole domestique peut-être abordées en termes de diversité variétale, génétique, phénotypique et spécifique.

Dans cet inventaire, nous avons choisi de nous concentrer principalement sur la diversité variétale, étant donné que cette diversité est l'expression de l'adaptation d'une espèce de plante cultivée à un territoire spécifique, celui du Ventoux dans notre cas. Ces variétés étant des ressources à part entière pour le territoire, les inventorier et les décrire nous paraissait ainsi essentiel.

De plus, nous nous sommes également concentrés sur la diversité spécifique, elle aussi essentielle pour les territoires ruraux, en inventoriant les cultures à risque de disparition, ou en réinstallation progressive sur le territoire, qu'une variété locale ou d'intérêt local soit clairement identifié ou non. La seule présence de cette espèce cultivée sur le territoire est pertinente à relever pour ce travail d'inventaire.

Cependant, il est difficile d'appréhender et de décrire précisément par cette méthodologie d'inventaire les diversités génétiques et phénotypique dans un tel inventaire, étant donné que ces diversités sont soit :

- Intrinsèques à de nombreuses variétés locales ou d'intérêt, étant donné l'absence d'amélioration formelle par la sélection et donc l'absence d'« uniformité » de la variété,
- Une fin en soi dans les stratégies de sélection et de culture en « variété population », ou plusieurs variétés d'une même espèce sont cultivées ensemble, s'entrecroisent pour former une population diverse, résiliente et adaptée à l'agroécosystème sur laquelle elle est cultivée

Ces diversités génétiques et phénotypiques, souvent à la base des pratiques de sélection en agriculture paysanne dans les cultures céréalières, ne feront pas l'objet de cette étude en particulier. C'est le cas notamment des cultures locales de petit épeautre, particulièrement présent sur le plateau d'Albion, mais aussi des cultures de lavande et de lavandin, qui reposent le plus souvent sur des variétés populations difficiles à décrire dans le cadre de notre inventaire.

De plus, nous distinguerons, parmi les variétés décrites ci-après, trois types de variétés selon leur origine géographique :

- Les **variétés dont le berceau est local** : Ces variétés sont originaires géographiquement du territoire d'étude (décrit ci-après) et/ou pour lesquelles la majorité des individus sont implantés sur ce territoire
- Les **variétés régionales à implantation locale historiques** : ces variétés, provençales le plus souvent, sont originaires d'autres zones géographiques proche, mais ont historiquement été implantées sur le territoire d'étude. Nous considérons également dans cette catégorie les variétés typiquement provençales mais dont le berceau exact

n'est pas connu (c'est le cas du coing de Provence, du kaki de Provence ou de la grenade de Provence)

- Les **variétés « exogènes » d'intérêt local** : ces variétés sont « étrangères », allochtones, (venant d'autres régions françaises ou d'autres pays), mais leur implantation importante et historique sur le territoire, leur adaptation au terroir local ou leur intégration à des filières locales en ont fait des variétés essentielles au territoire.

## Méthodes de l'inventaire

Cet inventaire de la diversité cultivée du Mont-Ventoux s'est réalisé en plusieurs étapes, entre Janvier 2021 et Décembre 2022.

Dans le cadre d'un projet académique tutoré, nous avons d'abord confié à Angèle Marchetti et Thomas Guilleman, étudiants de la Licence Pro « Transition Agroécologique des Territoires » de l'Université d'Avignon et de la Maison Familiale Rurale Haut-Vaucluse, une pré-étude sur le sujet. Nous leur avons proposé d'inventorier, sur le territoire, les acteurs susceptibles de conserver, de valoriser, de cultiver, de diffuser ou de sélectionner des variétés locales ou autres ressources phylogénétiques. Nous leur avons également demandé d'identifier des variétés ou des espèces cultivées caractéristiques et/ou spécifiques du territoire du Mont-Ventoux, pouvant être une « vitrine » de sa diversité cultivée.

Ainsi, les deux étudiants ont pu identifier 18 acteurs sur le territoire du Mont-Ventoux, parmi eux des producteurs individuels, des pépiniéristes, des confréries, des coopératives ou encore des musées, s'intéressant à tout type de production agricole (viticulture, arboriculture, céréaliculture, maraîchages, plantes aromatiques...) (Guilleman et Marchetti, 2021)

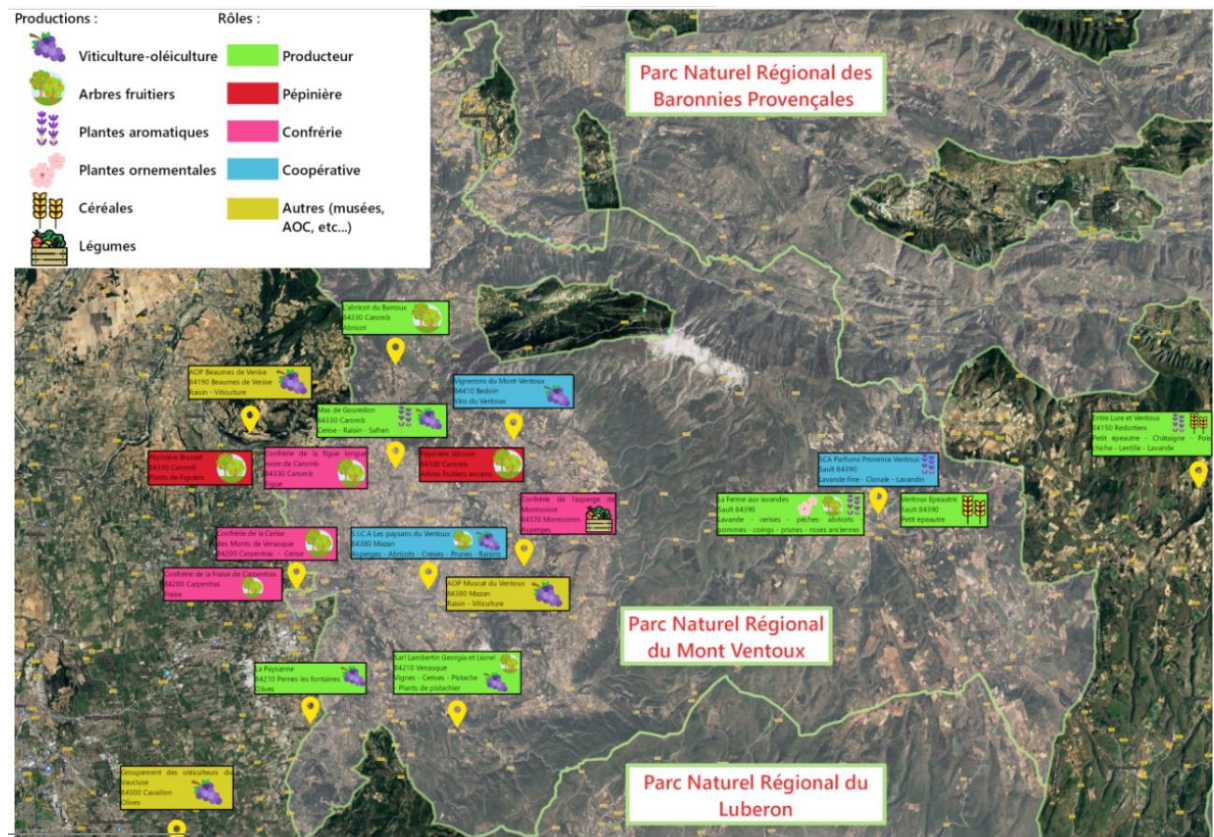


Figure 2 : Cartographie des acteurs recensés par A. Marchetti et T. Guilleman

À la suite du rendu du travail de ces deux étudiants, nous avons pu mener des entretiens et organiser des rencontres avec les acteurs identifiés dans leur projet académique, liste complétée par un travail que nous avons mené pour en identifier le plus possible. L'objectif de ces rencontres était de répondre aux questions de recherche suivantes :

- Quelles variétés et espèces locales ou d'intérêt local sont cultivées, conservées ou valorisées par ces acteurs ?
- Quels sont les intérêts agronomiques, environnementaux, culturels et gastronomiques de ces variétés et espèces locales ?
- Quelles sont les origines des variétés et espèces cultivées par ces acteurs ?
- Quelles stratégies sont mises en place par ces acteurs pour conserver, multiplier, améliorer, diffuser ces variétés et espèces ?

Pour cela, des méthodes d'entretiens narratifs ont été utilisées. Cette méthodologie vise à explorer un domaine qui n'est initialement pas connu de l'enquêteur, qui doit garder une posture de recherche de connaissances, de véritable curiosité. La toute première question de l'entretien doit être suffisamment ouverte pour que l'interviewé puisse exprimer sa propre vision de la situation étudiée de manière narrative et complexe. La « narration » de la personne interrogée ne doit pas être interrompue et voire encouragée à être poursuivie par des signes non verbaux ou paralinguistiques afin de ne pas altérer leur discours par l'enquêteur (Muylaert et al. 2014).

De plus, des méthodologies d'entretiens centrés sur les thèmes pré-définis (issus des questions de recherches décrites ci-avant), ont également été mises en œuvre. Elles sont souvent appelées « entretiens semi-directifs » et suivent une liste de questions prédéterminées, afin de recueillir des connaissances de la personne interrogée. Dans ce cadre, l'enquêteur doit garder de la flexibilité afin d'adapter le questionnaire et le processus d'entretien en fonction des réponses données par la personne interrogée (Longhurst 2016)

Sur le terrain, les deux méthodes étaient utilisées et mélangées. Les entretiens commençaient généralement par une question narrative, après que quelques détails sur leurs entreprise/structure et sur leur rôle dans celle-ci aient été d'abord demandés, de manière formelle ou informelle. Cette toute première question demandait à la personne interrogée précisément : « *Cultivez-vous ou conservez-vous des variétés ou des espèces locales du Mont-Ventoux ?* »

Lorsque l'interviewé fini de répondre à cette première question, une méthode d'entretien semi-directive a été utilisée afin de poser des questions sur les thématiques et questionnements décrits ci-avant et qui n'avaient pas été abordés dans la réponse narrative. Pour obtenir autant d'informations authentiques que possible de l'interviewé, les signes non verbaux issus des méthodes d'entretien narratif ont été utilisés, pour les encourager à approfondir leurs réponses.

En parallèle de ce travail d'entretien avec des acteurs œuvrant pour la diversité agricole domestique sur le territoire du Mont-Ventoux, un important de recherches bibliographique a été mené, poursuivant plusieurs objectifs :

- Consolider l'état des connaissances sur le contexte légal et historique autour de la diversité agricole domestique et son impact sur la diversité cultivée du Mont-Ventoux



- Trouver des éléments de réponses sur la richesse théorique du territoire du Mont-Ventoux en diversité cultivée et faire un état des lieux de l'érosion génétique dans les territoires méditerranéens
- Comprendre l'histoire de l'agriculture et des espèces cultivées sur le territoire du Ventoux

Cependant, le principal objectif du travail de veille informationnelle dans ce travail, peut-être le plus chronophage dans ce projet, avait pour but de tenter d'identifier d'autres variétés locales du Mont-Ventoux, ou améliorer notre connaissance de variétés identifiées par les entretiens menés avec les acteurs contactés ou rencontrés.

Ce travail de veille informationnelle a visé :

- Des études ethnobotaniques réalisés sur notre territoire d'étude
- Des ouvrages de jardinage et de gastronomie décrivant des variétés d'un point de vue agronomique et organoleptique
- Des inventaires locaux ou régionaux réalisés dans des territoires voisins
- Des résultats de stations de recherches, de fermes conservatoires ou des informations émanant de semenciers indépendants.
- Des ouvrages historiques locaux décrivant l'agriculture et la gastronomie du territoire mentionnant potentiellement des variétés locales

### **Le Territoire d'étude**

Dans le préambule de ce document, nous illustrons les raisons qui nous ont poussés à choisir l'échelle du Parc Naturel Régional, et plus précisément l'échelle de celui du Mont-Ventoux, tout nouvellement créé, pour réaliser un inventaire de la diversité cultivée.

Ainsi, nous avons choisi de nous concentrer sur le territoire du Parc Naturel Régional du Ventoux, qui s'étend sur 91 600 ha et 35 communes.

Les paysages de ce territoire sont très diversifiés, entre le plateau d'Albion à l'est et les plaines du Comtat à l'ouest, entre les contreforts des Monts du Vaucluse au Sud, et les collines du Vaisonnais au Nord (*voir carte ci-dessus*)

Pour donner plus de matériel d'étude à cet inventaire, nous avons choisi d'intégrer les communes du GAL (Groupe d'Intérêt Local) du Mont-Ventoux à notre inventaire. Ainsi, les plaines du Comtat Venaissin, les collines viticoles des Dentelles de Montmirail, et du Massif du Débat s'ajoute aux paysages diversifiés faisant l'objet de cette étude.

Cependant, nous avons choisi, étant donné leur éloignement géographique du Mont-Ventoux, et leur rattachement à la zone d'influence d'Avignon et de la vallée du Rhône, de ne pas considérer les communes de Bédarrides et Courthézon dans notre inventaire, trop éloigné d'un point de vue pédoclimatique du cœur de notre territoire d'étude.



Figure 3 : Périmètre du Parc Naturel Régional du Mont-Ventoux (source : PNR Ventoux)

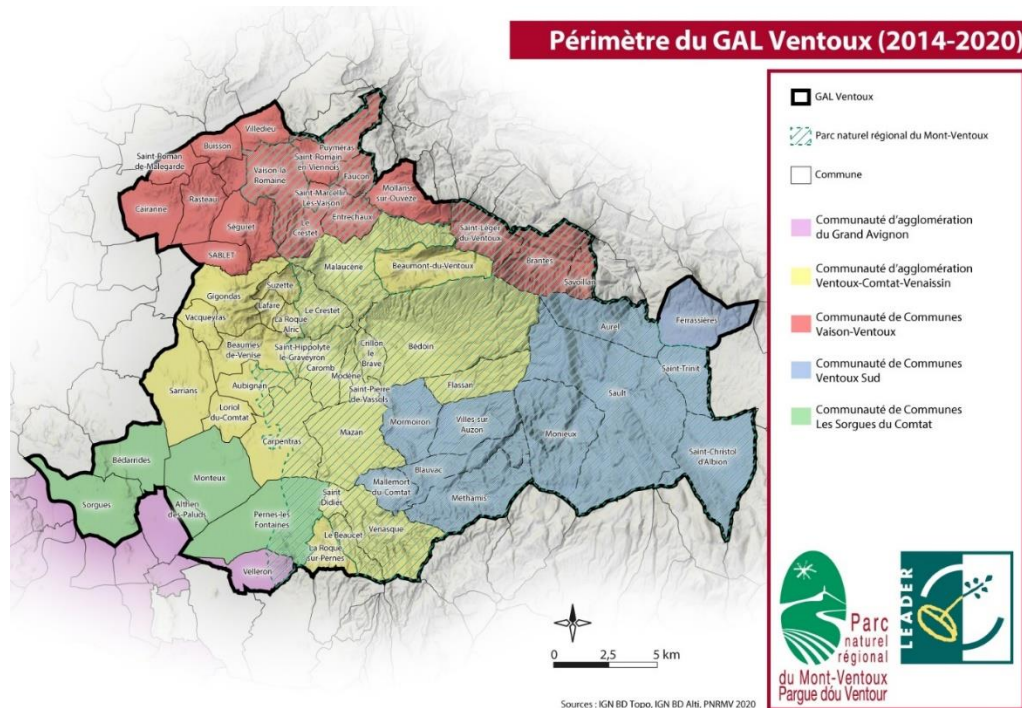


Figure 4 : Carte du territoire du GAL Ventoux (source : GAL Ventoux)

Ainsi, comme nous l'avons vu en introduction, notre territoire d'étude du Mont-Ventoux est au cœur du troisième secteur primaire de diversité décrit par Nicolaï Vavilov en 1929 (cf. *Etat des lieux de l'érosion génétique dans les territoires méditerranéens*). Cependant, au sein même de ce secteur, le Mont-Ventoux présente des caractéristiques qui le distinguent de cette plus grande entité géographique :

- Une position septentrionale dans l'aire d'influence du climat méditerranéen, qui le place à la marge de l'influence du climat montagnard des Alpes : cette position permet potentiellement d'y retrouver des variétés plus originaires des contreforts des Alpes que de la Provence dans les cultures locales.
- L'influence météorologique des Cévennes, provoquant un effet de Foehn bénéficiant aux plaines du Vaucluse, et faisant bénéficier le territoire d'orages dit « cévenols » (*Kessler et Chambrud, 1986*)
- Une barrière naturelle que constitue le massif du Mont-Ventoux protégeant le bassin de Carpentras de l'influence du Mistral (*Barruol et al. 2007*)

Ces caractéristiques climatiques et météorologiques font du territoire du Mont-Ventoux une aire particulièrement propice à l'agriculture, et donc potentiellement à une plus grande diversité spécifique et variétale sur un territoire.

De plus, en relation à la première des caractéristiques spécifiques listée ci-dessus, il est régulièrement observé, notamment pour les espèces fruitières, que les zones à la marge de leur aire de répartition naturelle font apparaître des variétés locales et/ou endémiques correspondant aux caractéristiques climatiques de cette « marge ».

Du point de vue de la diversité gastronomique, le Mont-Ventoux est un territoire dans lequel on peut dénombrer moult signes de qualité (49), la plupart concernant le vin (35), les autres concernant particulièrement l'oléiculture, ou l'arboriculture. Ces signes de qualité, AOP et IGP sont listés dans le tableau ci-dessous

25 Appellations d'Origine Protégée	24 Indications Géographiques Protégées
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Banon</li> <li>- Côtes du Rhône blanc</li> <li>- Côtes du Rhône primeur ou nouveau rosé</li> <li>- Côtes du Rhône primeur ou nouveau rouge</li> <li>- Côtes du Rhône rosé</li> <li>- Côtes du Rhône rouge</li> <li>- Côtes du Rhône Villages</li> <li>- Côtes du Rhône Villages blanc</li> <li>- Côtes du Rhône Villages Puyméras rouge</li> <li>- Côtes du Rhône Villages rosé</li> <li>- Côtes du Rhône Villages Vaison-la-Romaine</li> <li>- Huile d'olive de Nyons</li> <li>- Huile d'olive de Provence</li> <li>- Huile essentielle de lavande de Haute-Provence</li> <li>- Muscat de Beaumes-de-Venise blanc</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Agneau de Sisteron</li> <li>- Cerise des Coteaux du Ventoux</li> <li>- Eau-de-vie de vin des côtes-du-rhône</li> <li>- Farine de petit épeautre de Haute-Provence</li> <li>- Marc des Côtes du Rhône</li> <li>- Miel de Provence</li> <li>- Petit épeautre de haute Provence</li> <li>- Thym de Provence</li> <li>- Vin IGP Vaucluse (9 IGP)</li> <li>- Vin IGP Méditerranée (6 IGP)</li> <li>- Volailles de la Drôme</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Muscat de Beaumes-de-Venise rosé</li> <li>- Muscat de Beaumes-de-Venise rouge</li> <li>- Olives noires de Nyons</li> <li>- Raisin Muscat du Ventoux</li> <li>- Ventoux blanc</li> <li>- Ventoux primeur ou nouveau blanc</li> <li>- Ventoux primeur ou nouveau rosé</li> <li>- Ventoux primeur ou nouveau rouge</li> <li>- Ventoux rosé</li> <li>- Ventoux rouge</li> </ul>	
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

Tableau 1 : Liste des AOP et des IGP du territoire du Mont-Ventoux

A Planète Terroirs, le lien qui lie la diversité agricole domestique et produit de terroir nous est évident, étant donné que la richesse ethnobotanique et culturelle d'un territoire nourri la particularité phénotypique et organoleptique ainsi que la qualité des produits composant le panier de biens et services de ce même territoire (Pecqueur 2011).

Ainsi, étant donné le grand nombre d'AOP et d'IGP présent sur ce territoire, nous pouvons supposer qu'un grand nombre de variétés locales, ou d'intérêt locales, sur lesquelles ces produits de terroirs se sont développés, peuvent être trouvés.

Fort des constats sur l'état des lieux de l'érosion phylogénétique des territoires méditerranéens, de la complexité et de la richesse de l'histoire agraires du territoire, des particularismes climatiques du Mont-Ventoux au sein même de l'entité méditerranéenne, et de la richesse du panier de biens et services local, nous avons émis l'hypothèse, en amont de ce travail d'inventaire, qu'une grande richesse variétale et spécifique pourrait être mise en évidence sur le territoire du Mont-Ventoux.

### **Rédaction de l'inventaire**

A la matière d'une encyclopédie botanique, et notamment celle de Michel Chauvet (*Encyclopédie des Plantes Alimentaires, 2018*), largement utilisée dans cet inventaire lors de notre étude bibliographique sur les variétés cultivées, nous avons choisi de classer les résultats de cet inventaire par famille taxonomique (elles-mêmes classées par ordre alphabétique).

Nous avons également choisi, pour chaque espèce pour lesquelles une ou plusieurs variétés locales ou d'intérêt local sont décrites, de donner quelques éléments de contexte historique et ethnobotaniques pour comprendre l'origine et/ou le processus d'implantation de chacune de ces espèces sur le territoire d'étude. Cette contextualisation nous paraît essentielle pour plusieurs raisons.

D'abord, plus une espèce est implantée sur un territoire depuis longtemps, plus la sélection réalisée par les populations locales a de chances de donner une grande diversité de variétés. Nous le verrons dans cet inventaire, c'est le cas tout particulièrement du figuier et de l'olivier, implantés sur le territoire du Ventoux depuis plusieurs millénaires.

Ensuite, d'un point de vue culturel, la relation d'une population à une plante (cultivée, dans le cas de notre étude) peut donner différentes importances à celle-ci, et la faire entrer plus ou moins profondément dans les us, coutumes, traditions, symboles et croyances de cette

population, qui de fait, pérennisera et complexifiera cette relation dans le temps. C'est l'objet de l'ethnobotanique, science qui cherche à comprendre l'importance culturelle des plantes pour les populations.

Dans la description des variétés inventoriées, nous nous sommes également concentrés sur la question de la synonymie. En effet, une même variété peut avoir différents noms, selon les localités, l'usage de sa production ou selon la période historique. Il peut être ainsi assez difficile de savoir si deux noms différents, relèvent plus d'une différence sémantique que d'une différence génétique et phénotypique entre deux variétés. Cependant, dans les résultats les doutes quant aux différences réelles entre deux variétés seront indiquées.

La synonymie et l'identification des variétés est d'ailleurs moins aisée pour des fruitiers « rares » pour lesquelles moins de recherches phylogénétiques ont été entreprises, que pour des fruitiers plus commun ou pour des plantes maraîchères.

Lorsque l'information est disponible, ou que la disponibilité d'une variété est particulièrement à l'activité d'un ou plusieurs acteurs du territoire, nous indiquerons les acteurs qui conservent, cultivent et/ou valorisent cette variété.

Pour certaines espèces pour lesquelles des variétés locales ou d'intérêt local qui ont été identifiées par notre travail d'inventaire, et pour lesquelles cela nous paraissait pertinent, nous ajoutons un court paragraphe résumant les enjeux locaux liés aux variétés identifiées de ces espèces sur le territoire.

### ANACARDIACEES

#### **Pistachier** : Pistacia Vera L.

Le Pistachier est originaire des zones montagneuses du nord de l'Iran, de l'Afghanistan, de l'Ouzbékistan et du Tadjikistan, après une domestication en Assyrie vers 4 000 ans avant J.-C. L'arrivée du pistachier en Europe est datée du I<sup>er</sup> siècle après J.-C. Sa culture s'étend une première fois lors de l'invasion arabe de la péninsule ibérique au XII<sup>e</sup> siècle, puis lors des Croisades du X<sup>e</sup> siècle (Chauvet, 2018).

Magali Amir (2020) date son implantation en Provence au milieu du XVII<sup>e</sup> siècle. Elle décrit ainsi sa description dans les ouvrages spécialisés : « *Olivier de Serre ne le cite pas dans son Traité d'Agriculture en 1620. Par contre, Jean Merlet dans son Abrégé des Bons Fruits, en 1690, le dit planté de plus en plus souvent en Provence. On peut donc estimer que son acclimatation a eu lieu entre ses deux dates* »

La culture du pistachier s'est ensuite installée en Provence pour disparaître au début du XX<sup>e</sup> siècle. Les causes possibles de cet abandon pourraient être la succession d'hiver trop rudes pour le pistachier, la lenteur de la production de fruits, la difficulté de la greffe, ou bien la complexité de l'itinéraire technique (Amir 2020).

Depuis le milieu des années 2010, une dynamique de réimplantation de la culture de pistachier en Provence a été lancée, notamment menée par l'association « Pistache en Provence ». Face à l'absence de variétés locales existantes, les porteurs de ce projet se sont penchés sur des variétés allochtones, pour les acclimater aux terroirs provençaux, et notamment à celui du Mont-Ventoux.

#### ***Variétés exogènes d'intérêt local***

##### **AEGINE**

La variété Aegine est une variété d'origine grecque répandue dans de nombreux territoires méditerranéens. Son berceau est sur l'île d'Egine, où est produit une pistache haut de gamme, exportée partout en Europe

Elle est aussi connue sous le nom *Aegina* ou encore *Egine*.

Il s'agit d'une variété femelle de pistachier. Sa floraison est précoce, et cette variété se distingue par une mise à fruit rapide et une productivité importante dès les premières années après plantation. Elle fait partie des variétés les plus intéressantes pour l'adaptation aux terroirs septentrionaux de la zone méditerranéenne (Vargas et al. 1997).



Figure 5 : Pistache Aegine (Greek Reporter)

L'Aegine fait partie des variétés multipliée localement, notamment par les Pépinières du Soleil, à Venasque, mais aussi des variétés testées au Verger Conservatoire de la Thomassine, à Manosque.

## LARNAKA

La variété Larnaka est une variété d'origine cyprite répandu dans quelques territoires méditerranéens, principalement en Grèce

Elle est aussi connue sous le nom *Larnaca*, ou *Larnakka*.

La variété Larnaka se distingue par des fruits longs et un pourcentage de déhiscence plus important que beaucoup d'autres variétés. Tout comme l'Aegine, la variété Larnaka se distingue par une mise à fruit rapide et une productivité importante dès les premières années après plantation. C'est aussi une variété très vigoureuse, avec une productivité est très élevée (Vargas et al. 1997).

La Larnaka fait partie des variétés multipliée localement, notamment par les Pépinières du Soleil, à Venasque, mais aussi des variétés testées au Verger Conservatoire de la Thomassine, à Manosque.



Figure 6 : Pistache Larnaka (Predova)

## Enjeux

Le territoire du Ventoux, comme l'ensemble de la Provence est actuellement au cœur d'une démarche de relance de la culture du pistachier sur son territoire. Historiquement présente, elle avait petit à petit disparu, à l'instar de l'amandier. Dans le cadre de cette démarche de relance, de nombreuses variétés méditerranéennes sont testés au Domaine de la Thomassine à Manosque. L'enjeu principal est le suivant : trouver la (ou les) variété(s) la (les) mieux adaptée(s) aux terroirs provençaux. Car, s'il en a jadis peut-être existé, il n'existe de variétés locales existante en Provence (cet inventaire n'a pas permis d'en mettre en évidence).

En plus du fait que la Kerman, principale variété utilisée dans le monde (notamment aux Etats-Unis), très productive, mais très gourmande en intrants, ne soit pas parmi les variétés priorisées, cette démarche de sélection, parallèle à l'installation d'une filière locale est très cohérente pour assurer la pérennité de celle-ci lorsqu'elle sera consolidée.

Il reste à s'assurer que la diversité parmi les variétés choisies sera assez importante pour pouvoir s'adapter à la diversité des conditions pédoclimatiques de la Provence et d'assurer un réservoir de phénotypes assez diversifié pour adapter la culture du pistachier aux obstacles agronomiques, économiques et environnementaux qu'elle pourra rencontrer.

## **ASPARAGACEES**

**Asperge:** *Asparagus officinalis* L.

La culture de l'asperge a prospéré dès l'Antiquité, en Egypte, en Grèce puis chez les Romains. Elle est issue de la domestication de l'asperge sauvage, qui est apparue dans l'est de la Méditerranée, et qui prospère en abondance à l'état sauvage dans les terres sablonneuses. Il semblerait que la culture de l'asperge ait régressé ensuite pendant le Moyen Âge, pour reprendre à la Renaissance aux Pays-Bas et en Flandre (*Chauvet, 2018*).

En Provence, l'asperge est historiquement implantée. Deux filières vaclusiennes sont particulièrement reconnues :

- L'asperge Verte de Lauris, dont la production a pris son essor dans les 1850, a connu un grand succès sur les plus grandes tables de France pendant le XX<sup>e</sup> siècle.
- L'asperge de Mormoiron, cultivée dans les terres ocres et sablonneuses autour de Mormoiron et de Mazan, où l'on produit principalement des asperges vertes (*Morin et Galas, 2008*)

La partie comestible de l'asperge est appelée « turion » : ce sont les jeunes tiges au moment où elles sortent du sol. La plupart des variétés produisent indifféremment des asperges blanches ou vertes, seul le mode de culture définira la couleur des turions. Il faut recouvrir les griffes d'asperges pour produire des turions blancs ou laisser pousser à l'air libre et en plein soleil pour produire des asperges bien vertes (*Chauvet, 2018*).

### ***Variété dont le berceau est local***

#### **PREBELLE**

La Prébelle est une variété provençale d'asperge, non-hybride, dont le berceau est vaclusien. Peu de sources décrivent ou parlent de la Prébelle, mais son berceau exact est très sûrement proche du Mont-Ventoux.

Elle est aujourd'hui conservée par un seul et unique obtenteur localisé en Sologne

Son rendement est assez faible, mais le calibre de ses turions est très important (+ 22, second calibre le plus important pour des asperges). La croissance de cette variété est très rapide et donne des turions très peu fibreux. Elle est aussi très douce et, après récolte elle a l'avantage de ne pas se tordre.



*Figure 7 : Asperge Prébelle (Gastromaniac)*

Il semblerait que ce soit cette variété qui soit à la base de la filière d'asperge verte de Lauris, et potentiellement, celle de Mormoiron.



Toutes ces qualités lui ont valu d'être appréciées de nombreux cuisiniers nombreux restaurants

### ***Variétés exogènes d'intérêt local***

#### **ARGENTEUIL HATIVE**

L'Argenteuil Hâtive est une asperge originaire d'Argenteuil (Val d'Oise), où les maraîchers se sont spécialisés dans la production de l'asperge vers 1750. Elles y étaient à l'origine cultivées entre les rangs de vignes. Un siècle plus tard, Louis Lhéraud, surnommé « *Le Parmentier de l'Asperge* » élabore une nouvelle variété adaptée à leur terroir, dite Asperge d'Argenteuil, à partir d'une asperge de Hollande. L'Argenteuil Hâtive a ensuite été obtenue en sélectionnant les traits de précocité de l'asperge d'Argenteuil.

L'asperge d'Argenteuil est une variété recommandée pour la production d'asperges blanche, mais ses asperges vertes sont également savoureuses. C'est une variété vigoureuse, précoce à semi-tardive, avec une récoltabilité à partir de la 3ème année, pour une longévité de production de 10 à 15 années.

C'est une variété à potentiel de production élevé. Les turions possèdent un calibre élevé et une excellente saveur.



Figure 8 : Asperge Argenteuil Hâtive (Graines Baumaux)

Implantée en Provence depuis plusieurs décennies, elle est la variété principalement cultivée dans la plaine du Mont-Ventoux.

### **Enjeux**

Sur le territoire du Mont-Ventoux, il existe des variétés locales ou d'intérêt local qui permettent une certaine diversité et une certaine typicité à la production d'asperge sur le territoire. Cependant, un phénomène de remplacement de la Prébelle et de l'Argenteuil Hâtive par des variétés hybrides est aujourd'hui largement observé. Ainsi, depuis quelques années, les hybrides d'origine néerlandaise, comme les variétés Grolim ou Gimlim, représentent plus de la moitié des mises en culture. Il est sûr que ces variétés sont choisies par les maraîchers pour leurs aptitudes agronomiques. Mais la question de la qualité organoleptique et de la typicité peut se poser.

Car le Vaucluse est aujourd'hui le second département producteur d'asperge, après le Loiret. Le Comtat Venaissin est l'un des deux principaux bassins de production dans le département avec la Vallée de la Durance, et la réputation de l'asperge locale est grande grâce à ses qualités organoleptique. Ces facteurs nous laissent à penser qu'une démarche qualité semble tout indiquée pour la filière asperge sur territoire, et travailler sur l'obtention d'un label de qualité (en conservant la typicité variétale de la production) est tout à fait envisageable.

## **ASTERACEES**

### **Artichauts : *Cynara cardunculus* L.**

Cette espèce d'astéracée permet, en Europe, de produire des cardons (ou cardes en langue d'oc) ou des artichauts, selon les variétés.

L'artichaut aurait été domestiqué dans l'ouest de la Méditerranée, semble-t-il en Sicile, en Espagne ou en Tunisie, à une date inconnue. Très connue et documentée dès l'Antiquité et dans le monde arabe, sa culture ne s'est développée et étendue qu'à partir du XVI<sup>e</sup> siècle, à partir de l'Italie, qui a joué un grand rôle dans la diversification des variétés (Chauvet, 2018).

La France est le 3<sup>ème</sup> producteur européen et 9<sup>ème</sup> producteur mondial d'artichaut, avec 40.000 tonnes produites par an, avec deux variétés principalement mises en culture, le Camus de Bretagne, et le Violet de Provence.

Parmi les plats locaux typiques cuisinés avec les artichauts ou les cardons, on peut citer les artichauts à la barigoule ou les cardes à la provençale

### ***Variétés régionales à implantation locale historique***

#### **VIOLET DE PROVENCE**

L'Artichaut Violet de Provence est une variété méridionale, répandue dans toute la Provence, mais dont le berceau n'est pas connu exactement. Cette variété est la deuxième variété la plus cultivée de France, juste après l'artichaut Camus de Bretagne.

Le Violet de Provence est une variété précoce et productive. Cette précocité lui a permis de se diffuser dans toute la France, et pas seulement dans le Midi. Agronomiquement, cette variété convient le mieux aux sols secs et sablonneux.

Elle produit des artichauts pommés et ronds. L'inflorescence, dont la base est comestible, est verte à l'état jeune, et se colore plus ou moins de violet (en partant de la base), à maturité. Les écailles (nom désignant les feuilles comestibles de l'inflorescence) sont longues, pointues, et parfois légèrement épineuses.



Figure 9 : Artichaut Violet de Provence (Ste-Marthe)

Il semble exister une variété d'Artichaut Vert de Provence, mais elle est peu décrite et semble se confondre avec l'Artichaut Violet de Provence (il est grandement possible que ce soit deux maturités différentes d'une même variété).

Gustativement, les écailles peuvent se consommer crues (si l'artichaut est jeune) ou cuites. C'est la variété traditionnellement utilisée dans les artichauts à la barigoule.

## CARDES DE PROVENCE

Les cardes (ou cardons) sont produites par la même espèce que les artichauts. Cependant, ici, ce sont les longues tiges cannelées, fibreuses, qui sont consommées, et non l'inflorescence de la plante.

Cette variété de cardes est originaire et répandue en Provence, mais son berceau exact n'est pas connu. Il s'agit cependant d'une culture traditionnelle provençale, car comme le cardon lyonnais, la carde entre traditionnellement dans la confection des plats typiques de la période de Noël.

Les cardes sont appelées selon les régions *cardonnette*, *chardonnette* ou encore *chardon d'Espagne*.



Figure 10 : Cardes de Provence (GRAB)

Les tiges des cardes de Provence peuvent atteindre entre 1m et 2m de hauteur selon les individus. Les tiges sont recouvertes lors de la croissance afin de faire blanchir les « côtes » qui seront consommées.

Les cardes de Provence ont pour caractéristique principale, et contrairement aux cardons lyonnais, de ne pas être amers. Leur goût doux les rend très populaire en Provence.

## Enjeux

L'artichaut Violet de Provence et les Cardes de Provence sont des exemples tout à fait caractéristiques d'une richesse organoleptique et gastronomique liée à des variétés locales. Car si les plats typiques cités ci-avant, les artichauts à la barigoule, et les cardes à la provençales sont devenus des emblèmes, plus ou moins connus, de la cuisine provençale, comtadine ou vaclusienne, c'est grâce à la présence de cultures locales et aux spécificités phénotypique de ces variétés.

Ainsi, conserver ces variétés, c'est conserver un héritage ethnobotanique transmis de générations d'agriculteurs et en générations d'agriculture, mais aussi conserver un héritage culturel, gastronomique et organoleptique qui a fait le bonheur de générations de cuisiniers et de consommateurs.

**Laitue** : *Lactuca sativa* L.

La laitue aurait été domestiquée avant 2500 avant J.-C. en Egypte. Il semblerait qu'elle fut d'abord été domestiquée pour ses qualités oléagineuses, et on retrouve encore, çà et là des variétés de laitues à huile.

L'arrivée de la laitue en Europe coïncide avec l'expansion de l'Empire Romain, entre le I<sup>er</sup> siècle avant J.-C. et le III<sup>e</sup> siècle après J.-C. (Chauvet, 2018)

On peut distinguer plusieurs types variétaux dans les laitues : Romaine, Frisée, Grasse, Pommée, Batavia, Iceberg, Laitue-Asperge.

### ***Variétés régionales à implantation locale historique***

#### **CRAQUERELLE DU MIDI**

La Craquerelle du Midi est une variété provençale, très sûrement vaclusienne, largement développée et cultivée dans le Comtat Venaissin. On trouve les premières traces de son existence au début du XIX<sup>e</sup> siècle

Elle est aussi connue sous le nom de *Craquante d'Avignon*.

La Craquerelle du Midi correspond au type variétal « Pommée », type le plus répandu en Europe, aux feuilles lisses, molles et plus ou moins ondulées, avec un bord de feuille ondulé, et un pommage assez compact.

Il s'agit d'une variété aux feuilles épaisses, croquante en bouche. Sa saveur est très douce, presque sucrée. Elle se déguste crue même si elle se tient bien à la cuisson grâce à l'épaisseur de ses feuilles.



Figure 11 : Laitue Craquerelle du Midi (Kokopelli)

D'un point de vue potager, la Craquerelle du Midi présente de nombreux avantages :

- Résistante au froid, elle peut être plantée au printemps et en automne, mais elle est également résistante à la chaleur et peut passer l'été en terre
- Son pommage très important lui permet d'être assez résistante à la montaison, ce qui lui permet de grossir en taille de façon importante, avant la production des graines
- Ce pommage lui confère également une texture craquante assez particulière et très appréciée

Cette variété est potagère, et est principalement utilisée par des jardiniers, mais ces caractéristiques pourraient être aussi très intéressantes pour des productions maraîchères, si des travaux d'amélioration formelle de cette variété, notamment en terme de rendement, sont entrepris.

## **BETULACEES**

**Noisetier** : *Coryllus avellana* L.

Le noisetier est un arbre commun en Europe et dans le Caucase. Ses fruits ont été récoltés et consommés sur ces territoires, dès le Néolithique. Cependant, dans l'état actuel des connaissances ethnobotaniques, nous ne savons pas où le noisetier a été domestiqué. Il est grandement possible que la domestication de cet arbre se soit fait simultanément sur plusieurs territoires. (*Chauvet, 2018*).

Aujourd'hui, deux tiers de la production mondiale (environ 1 million de tonnes par an) viennent en Turquie. En France, 10.000 tonnes sont produites par an, principalement dans le Sud-Ouest du pays.

### ***Variétés régionales à implantation locale historique***

#### **AVELINE DE PROVENCE**



Figure 12 : Noisette Fertile de Coutard (*GammVert*)

L'Aveline de Provence est une variété du Sud-Est de la France, dont le berceau exact n'est pas connu.

Morphologiquement, cette variété est assez proche de l'*Aveline de Piémont* et de la *Fertile de Coutard*, la principale variété produite en France.

Certaines sources soutiennent l'hypothèse que *Fertile de Coutard* et *Aveline de Provence* sont deux synonymes qui désignent une seule et même variété. Ainsi, on l'appellerait aussi *Barcelona* ou encore *Grosse Romaine* (la synonymie et l'identification des variétés est moins aisée pour des fruitiers « rares » pour lesquelles moins de recherches phylogénétiques ont été entreprises)

L'Aveline de Provence est une bonne variété, vigoureuse, à floraison précoce. C'est un arbre qui aime les sols frais drainant et sableux. Elle est cependant sensible à l'hydromorphie, à l'humidité persistante et au froid. C'est une variété assez productive, dont la maturité se situe autour de la fin Août.

Si l'Aveline de Provence et la Fertile de Coutard sont bel et bien une seule et même variété, elle produit des fruits assez ronds, à la chair ferme, blanc-ivoire et assez parfumée. Elle entre rapidement en production et elle s'accommode de sols « médiocres » et peu fertiles.

## **CAPPARACEES**

**Câprier** : *Capparis spinosa* L.

Le câprier est un arbrisseau typiquement méditerranéen. Ainsi selon certains historiens, le nom *Capparis* viendrait du nom grec de l'île de Chypre (*Kypros*), connue pour son abondance de câpres (Katzner 2022).

Très répandu en Italie, le câprier était autrefois bien plus répandu sur tout le pourtour méditerranéen et faisait partie des cultures traditionnelles sur de nombreux territoires. En France il est qualifié de subspontané, car « sans être indigène, il possède un statut intermédiaire entre une plante sauvage et cultivée » (Amir 2019)

A l'état sauvage ou semi-sauvage, après l'abandon de cette culture au début du XIX<sup>e</sup> siècle, le câprier semble plutôt répandu en Vaucluse, étant donné que l'on en retrouve des plants à Beaumes-de-Venise, à Lafare, à Mazan ou à Gigondas, mais aussi, semble-t-il sur les collines de l'Avignonnais. (Girerd et Roux 2011).

D'un point de vue variétal, l'homogénéité génétique est rare dans les populations de câpriers, étant donné le mélange entre câpriers sauvages (comestibles) et câpriers domestiques, et la multiplication souvent faite par bouturage ou « éclat de souche ». Ainsi, il est difficile de pouvoir définir une variété, et les câpriers s'organisent le plus souvent en populations plus ou moins hétérogènes plutôt qu'en variétés caractéristiques.

### ***Variété dont le berceau est local***

#### **NOTRE DAME D'AUBUNE**

Si le câprier semblait autrefois largement répandu dans l'ensemble du département de Vaucluse, c'est sur le versant sud des Dentelles de Montmirail, sur la colline d'Aubune, au-dessus de Beaumes-de-Venise, que l'on trouve le plus de trace de la présence de cette culture.

Selon Jean-Pierre Michel et Claude Milhaud, agriculteurs balméens à la retraite, dont les propos ont été recueillis par l'ethnobotaniste Magali Amir (2019) la présence plus importante de câprier sur cette zone est liée aux conditions pédoclimatiques du lieu :

- L'abri contre le Mistral que constitue le massif des Dentelles de Montmirail
- La présence de safres, roches sableuses du Miocène, où poussent ces câpriers

Sur la colline d'Aubune, les câpriers semblent indissociables de la culture en terrasse, et se retrouvent le plus souvent dans les murets en pierre sèches construits pour séparer une terrasse de la suivante.

Ainsi, il n'est pas évident que le câprier de Beaumes-de-Venise soit une variété à part entière (étant donné les techniques de multiplication, par bouturage, et les nombreux croisements avec les individus sauvages), mais la population présente sur la colline d'Aubune est significative à un niveau local, et elle est parfois nommée **Notre-Dame-d'Aubune** par ceux qui contribuent à sa conservation.

Aujourd'hui, les individus restant ne sont plus productifs mais témoignent de l'importance des cultures passées de la culture câprière en Vaucluse. Cette importance était telle que la tapenade balméenne était, semble-t-il, traditionnellement préparée à base de câpres.



Figure 4 : Câprier sur un muret à Aubune (Crédit : Magali Amir)

Sur la commune de Beaumes-de-Venise, c'est l'**Association Les Courens** qui gère les deux vergers conservatoires aux abords desquels on peut trouver ces câpriers. Des projets sont menés par cette association pour multiplier, bouturer et planter de nouveaux individus afin de conserver cette population locale d'importance patrimoniale, et transmettre les traditions balméennes de culture de câpriers.

### Enjeux

La présence du câprier à Beaumes-de-Venise est l'exemple parfait de l'importance de la diversité spécifique essentielle à un territoire agricole. Il est difficile aujourd'hui d'imaginer ce qu'était le paysage de la colline d'Aubune couverte de câprier, ainsi que le fonctionnement social et économique lié à sa culture à Beaumes-de-Venise. Les événements climatiques et sociétaux du début du XX<sup>e</sup> siècle qui ont amené à la disparition de la culture de câpres sont multiples, mais ceux-ci ont causé une perte importante en diversité dans l'agroécosystème du territoire.

L'enjeu actuel autour de cette population de câpriers est avant tout de protéger les quelques individus sauvages restants, comme le fait aujourd'hui l'Association Les Courens, et de mener à bien les opérations complexes et fastidieuses de bouturage, afin de reconstituer une population plus stable et plus nombreuse pour l'avenir.

Si ces opérations peuvent être menées à bien, peut-être qu'un jour la question de recréer une micro-filière autour des câpres de Beaumes-de-Venise pourra se poser et amener des agriculteurs locaux à en reprendre la culture.

## CUCURBITACEES

### **Pastèque** : *Citrullus lanatus*

La pastèque existe à l'état sauvage dans le désert de Kalahari (Namibie), où elle était une ressource en eau essentielle pour les humains et les animaux. L'aire de répartition de cette pastèque sauvage se serait étendue jusqu'au Proche-Orient, où elle a été domestiquée il y a environ 4000 ans.

Il est difficile de retracer la diffusion de la pastèque en Europe en raison de la confusion fréquente avec le melon. En effet, la proximité morphologique et gustative entre les deux espèces a poussé les européens à nommer souvent la pastèque « Melon d'Eau » (*watermelon* en anglais, par exemple) (*Chauvet, 2018*).

En Provence, elle serait arrivée autour du XVI<sup>e</sup> siècle, et elle aurait fait le bonheur de nombreux confiseurs, très répandus sur tout le territoire de Provence.

### ***Variété dont le berceau est local***

#### **GIGERINE**

La Gigérine est une variété locale de pastèque, historique du territoire de la Provence.

Elle est appelée localement *Gégérine*, *Gingérine*, *Barbarine*, *Méréveille* (très sûrement venant de « merveille ») ou encore *Citre* ou *Citre de Provence*. Dans le Comtat Venaissin et autour de Carpentras, c'est le nom *Méréveille* qui semble le plus répandu.

Cette variété fait partie du type variétal « Citre » de la pastèque, qui se distingue par une chair blanche et des graines de couleur foncée. La chair de la Gigérine ne déroge pas à cette description, sa chair étant verdâtre, et ses pépins rouge vif.

Elle produit de gros fruits oblongs (d'environ 60 cm de long pour 40 cm de circonférence), à la peau fine, de couleur verte vive tachetée de clair.

Si les citres sont des aliments pour animaux en Amérique ou en Russie, la Gigérine provençale est particulièrement connue pour son goût sucré, qui lui permet d'être transformée en une confiture particulièrement populaire dans le Comtat Venaissin : la confiture de gigérine (ou confiture de courge, confiture de citre ou confiture de méréveille selon les confiseurs). Sa fabrication, restée longtemps ménagère, est devenue relativement commerciale aujourd'hui, et ne nécessite que la pastèque, du sucre et un peu de citron.

La Gigérine peut également être confectionné en tarte.



Figure 13 : Pastèque Gigérine (Ferme de la Reboule)



## **Melon** : Cucumis melo L.

A l'état sauvage, on retrouve des melons proches du melon domestiqué en Afrique du Sud, au Moyen-Orient et jusqu'en Asie du Sud-Est, mais leur origine est assez floue : sont-ils vraiment indigènes, ont-ils été introduit à l'état sauvage ou est-ce une trace de « retour à la vie sauvage » d'individus domestiqué. Toujours est-il qu'il a pu être domestiqué en Inde, en Chine ou au Soudan (où il aurait été domestiqué pour la teneur important en protéines et lipides de ses graines).

Si son origine géographique n'est absolument pas méditerranéenne, c'est là que se trouve cependant le centre de diversité cultivée de cette espèce. L'arrivée du melon sur ce territoire est tout aussi floue, étant donné les confusions nombreuses dans la sémantique utilisée au cours de l'histoire avec la pastèque, proche morphologiquement des melons dit « d'hiver ». Ainsi, cette culture se serait répandue largement au cours de la domination romaine sur l'Europe.

La culture du melon va ensuite disparaître de notre territoire à partir du VI<sup>e</sup> siècle, en raison de la difficulté de l'itinéraire technique de sa production, pour ne réapparaître qu'autour du XV<sup>e</sup> siècle. C'est à cette période que les principaux types variétaux des melons français vont apparaître : Charentais, Cantaloup, Bresse...(Chauvet, 2018).

Sur le territoire, le melon est une production emblématique du terroir, étant donné que le Comtat Venaissin est un des bassins principaux (si ce n'est le bassin principal) de production du Melon de Cavaillon.

### ***Variétés régionales à implantation locale historique***

#### **CAVAILLON TRANCHE ROUGE**

Le Melon Cavaillon Tranche Rouge est une variété ancienne de melon cultivée historiquement pour la production du Melon de Cavaillon. Il n'est plus cultivé aujourd'hui, une multitude de variétés de melons charentais entrant maintenant dans le cahier des charges de la production du Melon de Cavaillon.

On le connaît également sous le nom de *Rouge de Cavaillon* et son nom est l'abréviation de *Cavaillon Tranche à chair Rouge*, le distinguant ainsi de son cousin, le *Cavaillon Tranche Verte* (voir ci-après).

Le fruit du Cavaillon Tranche Rouge se distingue, comme tous les « melons tranches » par ses côtes très marquées. Ils sont de taille moyenne, sphériques et un peu aplatis au pôle, et donc très côtelés. La peau du fruit est de couleur vert clair à blanc



Figure 14 : Melon Cavaillon Tranche à Chair Rouge (GRAB)

argenté, selon sa maturité, et a pour particularité la forte de présence de liège sur la peau du fruit.

Sa chair est de couleur orangée et sa texture ferme. Le fruit est assez peu sucré, et convient mal à un melon de table. Il est donc plutôt utilisé comme melon à confire, d'autant plus grâce à l'esthétique de son fruit (GRAB 2022).

Sa conservation a été pérennisée grâce au projet européen "Un réseau pour la biodiversité transfrontalière", dont le but est de lutter contre l'érosion génétique des légumes traditionnels du Piémont et de la Provence. Le Melon Cavaillon Tranche Rouge est désormais conservé par l'INRAe.

### CAVAILLON TRANCHE VERTE



Figure 15 : Melon Cavaillon Tranche à Chair Verte (GRAB)

Le Melon Cavaillon Tranche Verte est, elle aussi, une variété ancienne de melon cultivée historiquement pour la production du Melon de Cavaillon. Il n'est plus, non plus, cultivé aujourd'hui, remplacé par des variétés plus sucrées et plus productives

On le connaît également sous le nom de *Vert de Cavaillon* et son nom est souvent abrégé en *Cavaillon Tranche à chair Verte*.

Le fruit du melon Cavaillon Tranche Verte se distingue lui aussi par ses côtes très marquées. Elles semblent cependant moins marquées que celle de son cousin, le *Cavaillon Tranche Rouge*.

Mis à part le côtelage moins marqué, et la moindre présence de liège

sur la peau du fruit, les caractéristiques du Cavaillon Tranche Verte sont similaire au Cavaillon Tranche Rouge.

Cependant, comme son nom l'indique, c'est par la couleur de sa peau, plus verte, à celle de sa chair, de couleur blanc clair à vert clair qu'il se distingue de l'autre variété cavaillonnaise. Il est lui aussi un melon qui convient plus à la confiserie qu'à la table, mais il est aussi bon pour la confection de confiture (GRAB 2022).

Sa conservation a été également pérennisée grâce au projet européen "Un réseau pour la biodiversité transfrontalière", Le Melon Cavaillon Tranche Verte est désormais conservé par l'INRAe.

## **Courge musquée : Cucurbita moscata**

La courge musquée fait partie de la grande famille des courges, qui se répartissent sur trois espèces :

- *Cucurbita maxima* : la courge, à proprement parler, qui produit les potirons, les potimarrons et les giraumons
- *Cucurbita pepo* : la courgette, qui produit également les citrouilles, les pomarines, les courges spaghetti et les pâtissons
- *Cucurbita moscata* : la courge musquée, qui produit donc la courge musquée et les doubeurres (désormais plus connus en France sous le nom *Butternut*)

La courge musquée est, elle, particulièrement adaptée aux conditions chaudes et humides. Elle aurait été domestiquée dans l'Amérique tropicale, entre le sud du Mexique et la Colombie, il y a environ 4.000 ans.

Diffusée en Floride et aux Antilles (où elle produit les fameux giraumons) par les Espagnols, elle s'est acclimatée aux climats méditerranéens de l'Europe où elle est cultivée, mais dans une moindre mesure que ses espèces cousines de courge.

### ***Variété régionale à implantation locale historique***

#### **MUSQUEE DE PROVENCE**

La Courge Musquée de Provence est la variété de courge musquée la plus cultivée en France. Son berceau exact dans le Sud-Est de la France n'est pas exactement connu.

Elle est également connue sous le nom de *Muscade de Provence*. Elle a également été enregistrée aux Etats-Unis sous le nom de *Potiron Bronze de Montlhéry*.

La courge musquée de Provence a un port rampant (elle est parfois surnommée « coureuse »). Son feuillage en forme de cœur est vert foncé et est distinctement marbré de blanc. Ses feuilles sont de grande taille et veloutées.

Agronomiquement, c'est une variété qui a besoin de conditions climatiques favorables (au moins 15°C de température sur toute sa croissance). Les courges musquées ont également besoin de sols riches et aérés.

Le fruit de la courge musquée de Provence est rond, aplati sur les pôles et très fortement côtelé. Il vire du vert foncé à l'ocre une fois arrivé à maturité. C'est une courge de très grande taille : le fruit à maturité mesure entre 25 et 50 cm de diamètre et pèse entre 5 et 10 kg selon les individus.



Figure 16 : Courge Musquée de Provence (LeMonde)

La chair du fruit est plutôt ferme, et très épaisse et de couleur orange vif. Gustativement, la chair légèrement sucrée et musquée (d'où le nom de la variété), quelque peu parfumée. Courge de très bonne qualité, elle peut s'utiliser en gratin, en pain, en purée, en potage, en tourte...

### **Courgette : Cucurbita pepo L.**

La courgette domestique serait issue de la domestication de l'une des trois espèces sauvages de *Cucurbita* originaire du Nord du Mexique. Elle aurait été domestiquée autour de - 500 avant J.-C. dans la région des Grands Lacs.

De nombreuses hybridation et croisements entre courgette domestique et courgettes sauvages ont donné une grande variété de formes, de couleurs et de goûts. C'est ainsi qu'au sein de la même espèce sont produits citrouilles, courgettes, pâtissons, coloquintes, courges spaghetti, etc... La fleur de courgette est elle aussi comestible et cultivée.

Les premières courgettes à faire leur apparition en Europe sont les pâtissons, les citrouilles et les courge turbinées (en forme de toupie côtelée) au XVI<sup>e</sup> siècle. Puis ce sont les courgettes « cou-droit », celle traditionnellement cultivée aujourd'hui sous nos latitudes qui sont introduites, au XVIII<sup>e</sup> siècle (Chauvet, 2018).

### ***Variété régionale à implantation locale historique***

#### **GRISSETTE DE PROVENCE**

La courgette Grisettes de Provence est une variété typique du terroir provençal, dont le berceau géographique exact demeure inconnu.

Cette variété est aussi connue sous le nom de *Greysini* ou *Profusion* (ces deux derniers noms correspondent le plus souvent à des hybrides commercialisés par des semenciers spécialisés).

La Grisettes de Provence est une variété non coureuse (le plant de courgette ne produit qu'une courte tige qui forme une rosette). Elle est aussi précoce et productive.

Le fruit de la Grisettes de Provence est un fruit de taille moyenne, à la couleur panachée de gris. Elle produit un fruit long, qui s'élargit souvent à son extrémité.

La chair de la Grisettes de Provence est de couleur blanche et tendre. Son goût est fin à condition de la consommer jeune et de ne pas trop la faire cuire afin qu'elle reste croquante. C'est une courgette dont les qualités gustatives sont plutôt réputées.

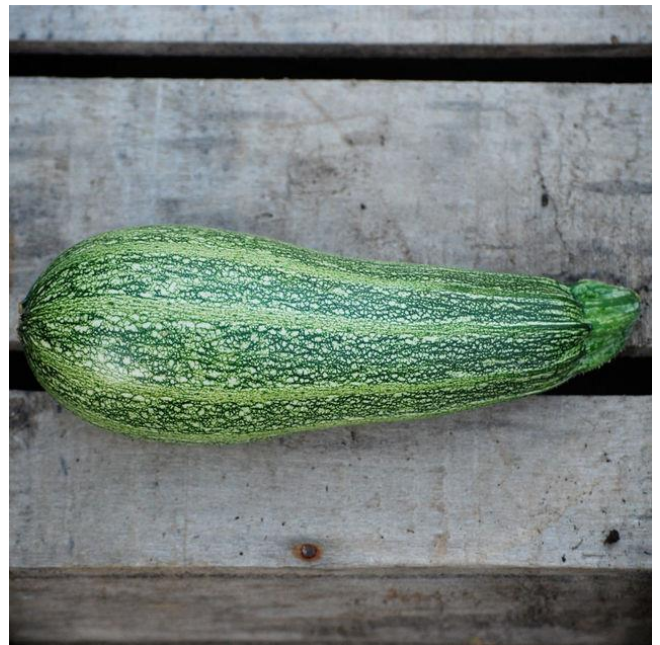


Figure 17: Courgette Grisettes de Provence (Ste-Marthe)

## **EBENACEES**

### **Plaqueminier : Diospyros kaki**

Le plaqueminier est un arbre originaire de la Chine subtropicale, et serait apparu au Japon il y a environ mille ans, où il a été domestiqué. Il est au cœur de la culture nippone et est l'un des arbres fruitiers les plus importants du pays (il y est autant cultivé pour ses fruits que pour ses qualités ornementales).

Il serait arrivé en France au XIX<sup>e</sup> siècle, la première source faisant état d'un plaqueminier en France date de 1869, où un individu a fleuri au Museum d'Histoire Naturelle à Paris. S'il s'est répandu dans le sud de la France et en Algérie, c'est l'Italie qui en a fait sa spécialité. En France, il est cultivé pour ses fruits, et l'on trouve la plupart des plaqueminiers dans des jardins privés (Chauvet, 2018).

En France, le fruit de cette espèce, le kaki, est aussi connue sous le nom de *figue caque*, *plaquemine*, ou encore *abricot du Japon*.

On trouve deux types de plaqueminiers :

- Le type « astringent », dont les fruits se consomment blets et quand ils ont perdu leur astringence
- Le type « non astringent » dont les fruits se consomment durs

### ***Variété régionale à implantation locale historique***

#### **MUSCAT VRAI DE PROVENCE**

Le Kaki Muscat Vrai de Provence est une variété de plaqueminier répandu en Provence mais dont le berceau exact n'est pas connu

Le Muscat vrai de Provence produit un arbre de développement faible à moyen, au feuillage pourpre à l'automne. Son caractère très décoratif et sa facilité de mise en culture en fait une variété appréciée des amateurs. Cependant, sa croissance est lente et, sous nos climats, l'arbre dépasse rarement les 5 à 10 mètres de hauteur.

Cette variété est du type astringent, ses fruits étant consommable blet après les premières gelées. Cette variété est également auto-fertile.

Le fruit du Muscat Vrai de Provence est rouge orangé et ressemble, à maturité à une grosse tomate. Sa peau est lisse et sa chair est fondante. Son parfum tout à fait particulier est caractéristique du plaqueminier.



Figure 18 : Kaki Muscat Vrai de Provence (Willemse)

## **LYTHRACEES**

**Grenadier** : *Punica granata* L.

Le Grenadier, que l'on trouve à l'état sauvage de l'Irak au Pakistan, mais aussi en Turquie et en Albanie, aurait été domestiqué en Iran au moins 2000 ans avant J.-C. Petit à petit, le grenadier s'est diffusé vers l'Europe, et plus particulièrement vers le Bassin Méditerranéen. En 1600, Olivier de Serres recense trois « espèces » de Grenade en France : une « douce », une « aigre » et une « aigre-douce » (*Chauvet 2018*)

### **PROVENCE**

Le Grenadier de Provence est une variété de grenadier répandu en Provence mais dont le berceau exact n'est pas connu.

Cet arbuste caduc peut aller de 1,50 mètre à plus de 3 mètres de diamètre et plus de 3,50 mètres de hauteur selon les interventions de taille.

Le grenadier Provence a un port naturellement buissonnant et des rameaux légèrement épineux.

Il est très résistant au froid et peut supporter des gelées pouvant aller jusqu'à -17°C. La floraison commence entre juin et juillet et peut se poursuivre de façon aléatoire en août et parfois jusqu'à début septembre, avec des petites fleurs simples de couleur oranger vif .



La maturité des fruits se situe à l'automne (de septembre à octobre). Les grains sont à noyau dur.

Etant donné la maturité tardive des fruits, l'aire de culture doit être réservée au sud de la France. En effet seules les situations chaudes et ensoleillées en arrière-saison permettront une bonne maturité des fruits

Etant donné son mode de multiplication et le nombre restreint d'individu, il est très probable qu'une grande variabilité génétique existe au sein de cette variété, décrite plus en fonction de son implantation géographique qu'à un ensemble de traits caractéristiques, uniformes et distincts.

## **MORACEES**

**Figuier** : *Ficus carica* L.

Plante originaire du bassin méditerranéen, le figuier est très fortement lié aux traditions et cultures des peuples ayant peuplé cette région depuis l'Antiquité. Ainsi, le figuier est mentionné dans la Bible, et Pline, en 15, décrit déjà les dynamique d'infestation des figuiers par certaines espèces de moucheron. (*Chauvet, 2018*)

Dans la tradition provençale, la figue, une fois séchée, fait partie des treize desserts servi après le souper de la veillée de Noël. La figue y est un des *pachichòis* (ou quatre mendiants), représentant les Franciscains parmi les ordres religieux ayant fait vœu de pauvreté, symbolisé par ces quatre fruits (*Poli, 2002*).

Parmi les variétés de figues présentent sur notre territoire, nous distinguerons les variétés unifères et les variétés bifères :

- Les variétés unifères ne produisent des fruits qu'une fois par an,
- Les variétés bifères produiront deux fois par an :
  - Les « figues-fleurs », qui se récoltent à l'été et qui poussent sur le bois de l'année précédente,
  - Les « figues d'automne » qui poussent sur le bois de l'année, et se récoltent en fin d'été et en début d'automne.

Dans nos régions méditerranéennes, où le climat permet largement deux récoltes avant l'apparition des premiers gels, les variétés bifères sont les plus répandues.

Nous distinguerons aussi, parmi les variétés locales de figuiers du Mont Ventoux, celles qui se destinent à l'agriculture, et celle qui se destinent aux particuliers. Même si cette frontière est poreuse, c'est la différence de productivité entre les premières et les secondes, réelle ou perçue, qui créé des différences de commande chez les pépiniéristes spécialisés.

Sur le terrain, il est difficile de distinguer une variété de figuier d'une autre sans les fruits, et parfois même avec les fruits. Ainsi, les critères de distinction sont la forme de la feuille, la taille et l'envergure de l'arbre et, principalement, la forme et la couleur du/des fruit(s).

### ***Variété dont le berceau est local***

#### **NOIRE DE CAROMB**

La figue Longue Noire de Caromb est la variété locale de figue la plus connue en dehors du territoire du Mont Ventoux. Elle est notamment mentionnée dans de nombreux ouvrages gastronomiques, dans lesquelles elle est régulièrement classée comme très bonne gustativement (*Gaudry, 2017*).

Il est également mentionné le nom « Noire de Caromb » pour décrire cette variété dans les ouvrages spécialisés. L'adjectif « long » aurait été ajouté par la confrérie de Caromb lors de sa création pour distinguer cette variété dans la culture locale.

Elle est aussi appelée *Douqueira Negra* en Italie

La « Longue Noire de Caromb » est une variété bifère, adaptée à une production agricole, étant donné ses bons rendements en fruit et ses qualités organoleptiques. L'arbre de cette variété est vigoureux, avec un développement important. L'arbre est d'autant plus fertile sous un climat méditerranéen.

La Noire de Caromb est une grosse figue, allongée, très sucrée, à peau violacée et fine, à la chair rose dont la qualité gustative et le goût minéral est très appréciée. Le fruit de la Noire de Caromb bénéficie d'une très bonne tenue au transport, ce qui lui permet d'être exportée jusqu'aux grandes tables parisiennes. Elle peut être dégustée fraîche, mais aussi cuisinée ou séchée.



Figure 19 : Figue Longue Noire de Caromb (Plantes exotiques et rustiques)

## GOUTTE D'OR



Figure 20 : Figue Goutte d'Or (pommiers.com)

La Goutte d'Or est une autre variété de figue dont le berceau se situe dans le Comtat Venaissin (son nom complet étant *Goutte d'Or de Carpentras*) et est tout comme la Longue Noire de Caromb une variété classée parmi les meilleures figues cultivées en France d'un point de vue organoleptique.

Elle est aussi appelée *Figue d'Or* et est proche génétique de la variété *Dorée* plus répandue partout en Provence.

Cette variété, bifère, est, comme la Noire de Caromb, adaptée à une culture à des fins productives, même si elle présente de bonnes qualités pour en faire un figuier ornemental.

La Goutte d'Or est une très grosse figue (90g pour les figues fleurs, 70g pour celles d'automne), légèrement allongée, à la chair rose aux touches de doré (d'où son nom). Elle

est juteuse, parfumée et bien sucrée et ses fruits ne fendent pas (contrairement à la *Dorée* classique).

Elle est utilisable en fruit frais ou en confiture, et malgré sa taille, elle dispose de bonnes qualités au séchage.

Le figuier Goutte d'Or est de faible développement et de port étalé il privilégie les climats méditerranéens, mais pour les amateurs, une culture en pot possible en région froide.



Enfin, la Goutte d'Or de Carpentras semble moins sensible que d'autres variétés locales ou allochtones aux piqûres des mouches qui apparaissent et se multiplient au Mont-Ventoux avec le changement climatique, et contre lesquelles une lutte biologique est quasi impossible.

### **GROSSE GRISE DE NOTRE-DAME**

La Grosse Grise de Notre-Dame est une variété récente dont le berceau est situé à Caromb. Bouturée et multipliée par le pépiniériste Jean-Luc Brusset à partir d'un individu semi-sauvage, cette variété est désormais vendue aux jardiniers dans cette pépinière.

Elle proche dans sa morphologie et son phénotype de la variété Négronne (aussi appelée *Figue de Bordeaux*).

La Grosse Grise de Notre-Dame est une variété bifère, mais n'est pas assez productive pour en faire une variété convenant aux arboriculteurs : elle est donc plutôt proposée aux jardiniers amateurs.



Figure 21 : Figue Grosse Grise de Notre-Dame (Pépi. Brusset)

L'arbre de la Grosse Grise de Notre-Dame est de grande taille avec un port étalé. Son fruit est lui aussi de grosse taille (60 à 80 grammes pour les figes fleurs et les figes d'automne). Cette variété produit de très bons fruits, parfumés et sucrés.

Même si cette variété est peu productive en termes de rendement, certains de ses traits la rendent très intéressante d'un point de vue agronomique :

- Elle se caractérise par une excellente conservation des fruits à maturité sur l'arbre, qui ne se fendent pas ni ne tombe au sol dès sa maturité
- Pour les figes d'automne, elle bénéficie d'une période production très longue, de mi-août jusqu'à fin octobre, voire au-delà si les conditions météorologiques le permettent
- Elle bénéficie d'une bonne résistance aux conditions humides

### **GRISE DU BREGOUX**

Tout comme la Grosse Grise de Notre-Dame, La Grise du Brégoux est une variété qui a été bouturée et multipliée par le pépiniériste Jean-Luc Brusset à partir d'un individu semi-sauvage récente. Son berceau est lui aussi situé à Caromb.

La Grise du Brégoux est une variété bifère, Vendu principalement à des jardiniers, elle semble manquer d'amélioration formelle pour que des producteurs et des professionnels ne se l'approprient. Elle bénéficie cependant de caractéristiques des plus intéressantes.



Figure 22 : Figue Grise du Brégoux (Pépi. Brusset)

L'arbre de la Grise du Brégoux est de taille petite à moyenne, et drageonne assez peu (le drageonnement étant le développement d'un second individu à partir d'un stolon souterrain, le drageon).

Le fruit est de petite taille (environ 40 grammes pour les figes fleurs et pour les figes d'automne). Sa peau fine et elle a tendance à craqueler à maturité. Cette figue est classée parmi les meilleures figes locales d'un point de vue gustatifs, notamment par sa forte teneur en sucre et sa texture fondante.

Caractéristique particulière, la Grise du Brégoux monte une remarquable aptitude au séchage, le fruit séchant naturellement sur l'arbre, sans s'abimer après maturité.

Agronomiquement la Grise du Brégoux bénéficie d'une bonne résistance aux intempéries et aux terrains humides, et paradoxalement, pour une variété dont les professionnels ne sont pas encore emparés, elle présente très bonne productivité, autant en figes fleurs qu'en figes d'automne.

Enfin, caractéristique essentielle dans un contexte de changement climatique et de sécheresses à répétition, la Grise du Brégoux est la variété locale souffrant le moins des déficits hydriques, la rendant particulièrement adapté aux saisons les plus sèches.

### ***Variétés régionales à implantation locale historique***

#### **LONGUE D'AOÛT**

La figue Longue d'Août est une figue largement répandue en Provence et autour du Mont-Ventoux, même si son berceau exact n'est pas tout à fait connu. C'est également une variété bifère.

Elle est aussi connue sous le nom de *Figue Banane* (en raison de sa forme allongée), *Smyrne* ou encore *Jérusalem*

La Longue d'Août produit une grosse figue allongée, à la peau verte tirant vers le brun. La figue fleur est plus grosse que la figue d'automne (90g contre 60g). Le fruit a de relativement bonnes qualités gustatives et présente une bonne résistance au transport. Le fruit peut être consommé frais, mais c'est une figue idéale pour la confection de confitures.

Elle donne un arbre taille moyenne, au faible développement et au port étalé, idéal pour les petits espaces.



Figure 23 : Figue Longue d'Août (pommiers.com)

Agronomiquement, il est très intéressant : c'est un des figuiers les plus résistant aux gelées hivernales. Il a une production abondante, en faisant une des variétés les plus appréciées des professionnels.

## DAUPHINE



Figure 24 : Figue Dauphine (pommiers.com)

La figue Dauphine est aussi largement répandue en Provence et autour du Mont-Ventoux. Son berceau semble être drômois (d'où son nom) mais elle est très répandue dans le sud de la Provence et un peu partout en France. C'est également une variété bifère.

Elle est aussi désignée par les noms *Boule d'or*, *Violette*, *Adam*, *Rouge d'Argenteuil*, *Dauphine Boule d'Or* ou encore *Grise de Tarascon*.

L'arbre de la figue Dauphine est vigoureux et productif et de grande dimension. Son port est retombant, et il est drageonnant, contrairement aux variétés décrites ci-avant.

Cette variété produit de très grosse figue fleur de couleur vert à brun, de 100 à 120g. La récolte d'automne est plus foncée, de violet à presque noire à maturité, mais plus petite (environ 60 g). La figue Dauphine a une chair rose, très juteuse et sucrée (d'autant plus pour la figue-fleur). Malgré une peau fine, la Dauphine résiste relativement bien au transport. Elle peut être consommée fraîche, mais c'est une excellente figue à confiture.

Agronomiquement, la récolte de la Dauphine, notamment pour la figue d'automne, est difficile, à cause de pédoncules très courts. Elle est toutefois parmi les plus précoces et les plus productives pour les figues-fleurs, avec une bonne résistance au froid.

## NOIRE DE BARBENTANE

La Figue Noire de Barbentane est une variété originaire du sud-est de la Provence (Barbentane est situé près d'Avignon, sur la rive sud de la Durance)

Elle est aussi connue sous le nom de *Violette de Barbentane*, *Barbentane* ou *Boulbon*. Elle est proche dans sa morphologie et dans son phénotype de la *Violette de Solliès* (ou *Bourjassotte Noire*) variété très largement répandue dans le Var et faisant partie du cahier des charges de l'AOP Figue de Solliès.

Pour une variété répandue dans les zones méditerranéennes et méridionales, la Noire de Barbentane a la particularité d'être une variété totalement unifère, dont la maturité se situe autour de la mi-Août.

La Noire de Barbentane produit un figuier très vigoureux à développement important, plutôt très productif. Son port érigé est également intéressant pour une utilisation ornementale, ses branches ayant aussi tendance à s'incliner avec l'âge.

En comparaison de sa cousine, la Bourjassotte Noire, elle est plus précoce de quinze jours à trois semaines (selon les conditions pédoclimatiques) et est plus résistant à l'humidité.

Le fruit de la Noire de Barbentane est de petite taille (environ 60 g), et est reconnaissable à sa couleur violette très foncée.



Figure 25 : Figue Noire de Barbentane

Gustativement, cette variété est reconnue comme excellente, avec une saveur très sucrée et très parfumée. Elle est également très bien adaptée au transport. Ses utilisations sont multiples et elle peut être utilisée en confiture, séchée ou même consommée fraîche.

## Enjeux

Au vu de la diversité variétale native ou implantée sur ses pentes, le Mont-Ventoux semble un territoire idéal pour la culture de la figue, notamment en produisant des variétés à forte valeur gustative, avec une forte identité.

Cependant, certaines de ces variétés pourraient souffrir du changement climatique, la figue étant une espèce gourmande en eau. Dans ce contexte, le travail d'acclimatation, de sélection et de « domestication » de nouvelles variétés des pépiniéristes du territoire est essentiel pour s'assurer que la filière ne souffre pas des conséquences du réchauffement climatique, en premier lieu les sécheresses de plus en plus fréquentes et l'apparition de nouveaux ravageurs.

Ainsi des variétés nouvellement « domestiquées » à partir d'individus à semi-sauvages, telle que la Grise du Brégoux, présentent des caractéristiques de résistance à la sécheresse. De même l'observation empirique de la résistance de la Goutte d'Or de Carpentras aux mouches de la figue est des plus intéressantes et nécessite une vérification formelle pour s'assurer du potentiel de cette variété dans ce domaine.

On ne veut s'empêcher cependant d'imaginer, face à la diversité, le lien au terroir, l'antériorité et la qualité de la production de figues au Mont Ventoux, comment une appellation d'origine protégée pourrait être refusée à cette filière locale. Dans ce cadre, la pérennisation et la valorisation adéquate des variétés locales décrites ci-avant ne pourra se faire qu'à la condition qu'elles soient au centre d'un cahier des charges cherchant à capitaliser sur leurs caractéristiques.

## OLEACEES

**Olivier** : *Olea europaea* L.

Plante originaire du bassin méditerranéen (pour sa sous-espèce *subsp. Europaea*), l'olivier est, tout comme la figue (dont les zones d'origines se recoupent quasi parfaitement), une culture typiquement méditerranéenne ayant profondément marquée les paysages, traditions et cultures des populations locales (Chauvet, 2018).

Historiquement, il apparaît que l'olivier a été domestiqué à la fin de l'âge de bronze, en Grèce et en Crète. Si l'olivier était déjà indépendamment domestiqué dans l'ouest de la Méditerranée (Catalogne, Roussillon, Corse), une grande partie des variétés aujourd'hui cultivée dans nos régions y ont été apportées par les Phéniciens et les Grecs au I<sup>er</sup> siècle après J.-C. (Pline, I).

Au XX<sup>e</sup> siècle, les mutations qu'a connu le monde agricole (urbanisation, mécanisation, importations d'huiles « tropicales », développement des huiles de graine) amène à une certaine négligence de l'olivier dans l'agriculture française. En plus de cette conjoncture, le gel de 1956 a failli faire disparaître l'oléiculture en France, nombreux étant les agriculteurs à arracher leurs oliviers devenus improductifs et les remplaçant par d'autres cultures (des arbres fruitiers, et des vignes, le plus souvent, sur nos territoires) (Breton et Bervillé, 2012).

Sur le territoire du Ventoux, la culture de l'olivier est protégée par l'AOP Huile d'Olive de Provence sur tout son territoire et par les AOP Huile d'Olive de Nyons et Olive de Nyons, pour les communes du Nord du territoire (voir ci-après). De plus, le territoire du Ventoux est, après ceux des Baronnies et de l'Ardèche méridionale, le territoire le plus septentrional de l'arc méditerranéen où l'olivier peut être cultivé.



Figure 26 : Répartition des variétés oléicoles en France (FranceOlive)

### ***Variétés dont le berceau est local***

#### **VERDALE DE CARPENTRAS**

La verdale du Vaucluse est une variété d'olive typique du terroir provençal, puissante en goût et résistante au froid qui peut subvenir dans ces contrées.

Encore appelée *Aglandau* par endroit (car c'est une variété proche de l'*aglandau* et présentant des traits de ce type variétal) cette variété prédomine dans le Vaucluse.

*Verdale de Vaucluse, Berrugette, Plant d'Aix, Blanquette* ou *Plant de la Fare, Aglandaou* sont autant de nom que cette variété peut porter.

La Verdale de Carpentras est en forme de gland à bout pointu, à pulpe abondante et ferme, contenant peu d'eau. Sa maturité peut-être assez tardive.



Figure 27 : La Verdale de Carpentras (source : MalekAgriculture)

La Verdale de Carpentras donne une huile fruitée et ardente qui se conserve bien.

Parmi ses caractéristiques principales, la résistance au froid et au Mistral de cette variété la rend extrêmement intéressante pour le territoire du Mont Ventoux. Ainsi, il semblerait que de nombreux arbres de variété Verdale de Carpentras ont résister au gel de 1956. De plus, elle est semble-t-il assez résistante à la mouche de l'olivier et à la verticilliose. Physiologiquement, le vent ne parvient pas à faire tomber les fruits des arbres de cette variété, améliorant considérablement les récoltes et la qualité de celles-ci. Cependant, elle est caractérisée par une très forte alternance de la production d'une année sur l'autre. Pour les producteurs, cette alternance rend la Verdale économiquement récoltable qu'une année sur deux ;

Il faut environ 5 kilos d'olives pour obtenir 1 litre d'huile. Cette huile, de qualité vierge ou vierge extra, est un pur jus de fruit obtenu par simple pression ou centrifugation.

Géographiquement, on peut trouver de la Verdale de Carpentras sur le versant sud du Mont Ventoux, sur le versant nord des Monts du Vaucluse, et dans la plaine entre les deux massifs. De plus, on trouve de la Verdale sur les collines de l'Avignonnais (autour de Caumont, Châteauneuf-de-Gadagne, Bédarrides), mais aussi dans le sud des Baronnies. Ainsi, les moulins de ce territoire fabriquent des huiles d'olive à partir de cette variété, la plus répandue dans ce massif après la Tanche (*voir ci-dessous*) sans toutefois pouvoir la valoriser autant que cette dernière, faute d'appellation.

## Variétés régionales à implantation locale historique

### TANCHE



Figure 28 : Olive de Nyons ou Tanche (Drôme Tourisme)

La Tanche (aussi nommée *Olive de Nyons*) est caractérisée par Chauvet (2017) comme une variété utilisée dans les régions de Nyons et de Carpentras. Elle est aussi présente en Ardèche. Ainsi, sur le territoire du Ventoux, avec la Verdale de Carpentras, la Tanche fait partie des principales variétés cultivées sur place.

En effet, la limite sud de la zone d'appellation des AOP Huile d'Olive de Nyons et Olive de Nyons est le versant nord du Mont Ventoux.

Géographiquement, la zone d'appellation et le Parc Naturel Régional du Mont-Ventoux se recoupent sur les communes de Crestet, Faucon, Puyméras, Vaison-la-Romaine, Malaucène, Entrechaux et Brantes.

Dans ce cahier des charges des deux AOP, la « Tanche » est la seule variété autorisée à être cultivée, faisant de l'Huile d'Olive de Nyons un des seules huiles monovariétales en AOP en France.

La Tanche est une variété mixte cultivée autant pour son huile qu'en tant qu'olive de table. Son huile est douce, souvent transformée en fruité mûr, avec des arômes de pommes, de noisettes et d'amande, parfois.

L'arbre de la Tanche est vigoureux et assez résistant au froid. Pour l'huile, le rendement se situe entre 20 et 25 L pour 100 kg d'olives (légèrement plus important que celui de la Verdale de Carpentras). L'arbre a une forte tendance à l'alternance, et produit des olives de relativement petit calibre.



Figure 29 : Zone d'appellation AOP Olive de Nyons

## ROUGETTE

La Rougette, ou *Rougette d'Ardèche* est une variété d'olive principalement utilisée pour la production d'huile. Comme son nom l'indique, elle est originaire d'Ardèche, mais elle est très implantée sur le territoire du Ventoux, et s'est aussi installée dans le nord du Gard.

Il s'agit d'une variété autofertile qui bénéficie d'une bonne résistance au froid. L'olivier produisant la Rougette a un port étalé, avec un développement moyen à grand,

La Rougette alterne peu ou beaucoup, selon les sources, et produit une olive de calibre moyen à forme ovale et à peau rougeâtre à maturité (d'où son nom)



Figure 30 : Rougette (Office Tourisme Cévennes d'Ardèche)

La Rougette produit une huile à saveur douce, qui peut être utilisée en mélange, mais qui présente de bonnes qualités organoleptiques en huile monovariétale. Cette huile très estimée, fruitée, très peu amère et piquante excellente pour relever les salades

## NEGRETTE



Figure 31 : Négrette (pommiers.com)

La Négrette, ou *Négrette d'Ardèche* est une variété d'olive utilisée pour la production d'huile. Comme son nom l'indique et comme la Rougette, elle aussi est originaire d'Ardèche, ou du Gard, selon les sources Elle aussi s'implantée sur le territoire du Ventoux, mais de façon moindre.

La Négrette produit des arbres très résistants au froid, de vigueur moyenne, à port dressé, nécessitant peu de taille.

Cette variété est autofertile, et entre en production rapidement en 2 ou 3 ans. Il semblerait que cette variété alterne peu. La maturité du fruit est précoce, il se colore rapidement en novembre, vers une teinte violacée foncée qui lui a donné son nom

La Négrette donne à une huile une ardeur importante. Cette huile fine d'excellente qualité a un bon potentiel aromatique en récolte précoce, avec des notes de pomme, de noisette, de tomate...

Le rendement en huile de la Négrette est autour de 20 %



## Enjeux

L'Olivier est fait partie intégrante du paysage du Mont Ventoux et de ses alentours.

Il apporte de nombreux services au territoire d'un point de vue environnemental (stockage de carbone, lutte contre l'érosion, albédo, etc) et économique (contribution au paysage, et donc au tourisme, production agricole), et ce territoire a la chance de bénéficier d'une variété locale, assez implantée et cultivée pour constituer une filière à part entière : la Verdale de Carpentras.

De plus, elle bénéficie de caractéristiques très adaptées à son terroir, ce qui en fait une ressource des plus importantes. Or, il apparaît que les difficultés supportées par la filière oléicole, non seulement à un niveau local, mais aussi au niveau national (concurrence, manque de valeur-ajoutée, vieillissement de la population oléicultrice, manque d'installation de jeunes oléiculteurs) poussent nombre d'entre eux à se tourner vers des variétés étrangères, le plus souvent menées en haies fourragères.

Au-delà du déficit de qualité environnementale de ce type de culture, et de qualité organoleptique de ses produits, par rapport aux cultures « traditionnelles » de Verdale de Carpentras, la démocratisation de ces variétés italiennes – pour la plupart – constitue non seulement un danger pour les variétés locales, mais aussi pour les paysages caractéristiques du Ventoux.

Aujourd'hui, il est essentiel de valoriser la culture de la Verdale de Carpentras, et des autres variétés d'intérêt local, car ces oliviers et leur mode de culture extensifs en vergers traditionnels contribuent grandement à l'identité et à l'attractivité touristique de ce territoire.

Depuis quelques années une association de producteurs, Oli'Ventoux, s'est créée, pour valoriser les savoir-faire de la culture de la Verdale de Carpentras et des autres variétés locales des oléiculteurs du Ventoux, et celui de transformation et de valorisation de cette matière première d'exception des mouliniers du territoire.

L'objectif principal de ce groupement d'agriculteurs est d'obtenir une Appellation d'Origine Protégée pour l'huile d'olive du Ventoux. La Verdale de Carpentras serait au centre du cahier des charges de cette appellation, pour en faire une huile quasiment monovariétale.

Cette approche de l'AOP nous apparaît des plus pertinentes pour valoriser le travail de la Verdale de Carpentras, et ainsi, pérenniser sa culture sur le territoire, en offrant une opportunité d'améliorer la valeur-ajoutée des productions issues de cette variété dont le berceau est on-ne-peut-plus local.



Figure 32 : Logo de l'Association Oli'Ventoux

## **RHAMNACEES**

**Jujubier** : Ziziphus jujuba

Le Jujubier est une espèce qui a été domestiquée entre 3000 et 2000 avant J.-C. dans les zones arides froides de la Chine. Cette espèce serait arrivé dans l'aire méditerranéenne au 1<sup>o</sup> siècle après J.-C. Il aurait été implanté assez rapidement sur la rive sud de la Méditerranée, en Algérie, en Tunisie, mais aussi dans le Sud de l'Italie.

Il est cultivé de manière résiduelle en France, principalement dans le Languedoc et en Provence, où, à la manière du plaqueminer et, dans une moindre mesure, du cognassier, un arbre domestique, souvent planté par des amateurs dans leur jardin.

### ***Variétés régionales à implantation locale historique***

#### **PROVENCE**



*Figure 33 : Jujube de Provence (Delbard)*

En Provence, nous pouvons retrouver une variété particulière du jujube, nommée simplement Jujube de Provence.

Il est réparti sur l'ensemble de la Provence, cependant, son berceau exact n'est pas connu. Etant donné son mode de multiplication et le nombre restreint d'individu, il est très probable qu'une grande variabilité génétique existe au sein de cette variété, décrite plus en fonction de son

implantation géographique qu'à un ensemble de trait caractéristiques, uniformes et distincts.

L'arbre a un port buissonnant, presque retombant, mais il est possible et assez aisé à conduire en port arboré. Etant donné son importante résistance au froid, il peut pousser partout en Provence. Cependant, le jujube de Provence a besoin d'un été chaud et ensoleillé pour pouvoir fructifier.

Le fruit du jujube de Provence est de petite taille, de la grosseur d'une olive (autour de 10g par fruit). La maturité de fruit est en septembre ou octobre. En début de maturité, la chair est ferme avec un goût de pomme type 'Granny Smith' et en fin de maturité, un goût de datte domine.

## **ROSACEES**

### **Cognassier : *Cydonia oblonga***

Le cognassier se trouve à l'état sauvage dans le Caucase et le Nord de l'Iran, et a également été naturalisé en Anatolie. Il serait arrivé dans la région méditerranéenne autour de 500 avant J.-C., en témoigne les nombreuses sources antiques (Pline, Théophraste, Dioscoride) qui le décrivent en détail. Plus tard, Olivier de Serres, en 1600, décrit trois typologie de coings dans nos contrées (Chauvet, 2018).

En Provence, le coing était d'abord utilisé en tant que succédané de miel, en conservant la lie du fruit. Traditionnellement, il est aussi transformé en marmelade ou même en pâte de coing. Cette dernière fait partie des 13 desserts traditionnellement dégustés en Provence le soir de Noël. (Morin et Galas 2008).

La culture du cognassier est pratiquée en France dans de petits vergers, mais le plus souvent sur des arbres isolés, en bordure de zone humide ou de parcelle. On le retrouve surtout dans le Sud-Est et dans le Nord-Est du pays. La production, n'excède que peu les 2000 tonnes annuelles, celle de la Provence pouvant être estimée à 300 ou 400 tonnes (Chauvet, 2018).

### ***Variétés régionales à implantation locale historique***

#### **PROVENCE**



Figure 34 : Coing de Provence (source : LaProvence)

Le cognassier de Provence est une variété issue de semis qui étaient généralement utilisé comme porte greffe pour les poiriers.

Son terroir d'origine est celui de la Provence, mais son berceau exact reste inconnu.

Il produit arbre résistant, bien adapté aux terrains relativement chauds et tolérant au calcaire. C'est une variété au faible développement, peu vigoureuse, qui conserve en général une forme buissonnante

Il produit des coings de taille moyenne qui peuvent très bien s'utiliser en cuisine pour mélanger à des pommes en compote ou encore pour faire de la pâte de coings.

Sur le territoire du Mont-Ventoux, le Coing de Provence est encore largement cultivé, en comparaison à d'autres territoires, où la culture du coing a petit à petit disparu, faute de filières de valorisation assez consolidées.

## **Fraisier : *Fragaria ananassa***

Le Fraisier « commun » est une espèce cultivée très récente, apparue en 1750 dans un jardin botanique d'Amsterdam. Il s'agit d'un hybride entre deux autres espèces de fraisiers, le Fraisier du Chili (*Fragaria chiloensis* L.), espèce domestiquée en Amérique du Sud, et le Fraisier écarlate ou Fraisier de Virginie (*Fragaria virginiana*), domestiqué lui en Amérique du Nord. Son premier nom commun fut « Fraisier ananas ». Des cultivars de cette espèce hybride sont rapidement sélectionnés, multipliés et diffusés dans toute l'Europe.

La majorité des variétés de fraises cultivées sont des variétés mises au point par des semenciers, des instituts de recherche, comme l'INRA, ou des interprofessions, comme le CIREF.

Sur le territoire du Mont-Ventoux, la Fraise s'implante à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle lorsque Alphonse Pécoul, conservateur, plante les premières après en avoir dégusté à Paris.

La Fraise de Carpentras fait aujourd'hui partie intégrante du paysage socio-économique du territoire. 4.000 tonnes de fraises sont produites chaque année. Il n'y a pas réellement de variété spécifique à la Fraise de Carpentras, mais nous pouvons décrire, ci-après, les plus plantées et cultivées actuellement

En France, au total, 55.000 tonnes de fraises sont produites chaque année.

### ***Variétés dont le berceau est local***

#### **REINE DE CARPENTRAS**

Certains inventaires de la diversité cultivée font état de l'existence d'une variété ancienne et locale nommée « Reine de Carpentras ». Cependant, mis à part sa mention dans ces listes, aucune information supplémentaire n'a pu être trouvée pour la décrire, ni dans notre travail de veille informationnelle, ni lors de nos entretiens avec les acteurs locaux de la filière.

### ***Variétés « exogènes » d'intérêt local***

#### **CIFLORETTE**

La Ciflorette est une variété créée par les CIREF en 1998, avec les qualités gustatives en priorité.

Le fraisier de la Ciflorette produit un plant de vigueur moyenne, qui est assez sensible aux grosses chaleurs. Elle est de maturité précoce, elle se récolte dès Mars, et peut produire jusqu'en juin voire début juillet

La Ciflorette produit un fruit de forme conique, de couleur rouge saumoné. Le fruit est de taille moyenne (une quinzaine de grammes).

Elle produit des fraises de très bonne qualité gustative quand le fruit est cueilli à maturité. Sa chair ferme et juteuse, au goût très sucré.



Figure 35 : Fraise Ciflorette (D. Jardin)

## GARRIGUETTE



Figure 36 : Fraise Garriguettes (Truffaut)

La Garriguettes est une variété créée par l'INRA d'Avignon en 1972. Elle a été précisément sélectionnée pour les maraîchers du Vaucluse

Le plant de Garriguettes est robuste et sa conduite culturale est assez aisée par rapport à d'autres variétés.

La Garriguettes est précoce et récoltée entre mi-mars et mi-Juin.

Elle a une couleur rouge vermillon et une forme plutôt allongée, de taille moyenne. Sa chair ferme et parfumée, gustativement, elle est juteuse et fondante, sucrée et légèrement acidulée.

## PAJARO

La Pajaro est une variété américaine, obtenue en Californie en 1979. Implantée en Provence, elle représente 80% de la production de Fraise de Carpentras.

En espagnol, « *pajaro* » signifie oiseau. On peut imaginer que la forme de la fraise rappelle un bec.

Elle se distingue par sa grande taille, sa vigueur et sa couleur rouge foncé, quasiment pourpre. Elle est assez reconnaissable par sa forme de cœur et sa taille d'importance.

Elle reste une fraise assez bonne gustativement, peut-être moins sucrée que la Garriguettes.



Figure 37 : Fraise Pajaro (CIREF)

## Enjeux

Si le Ventoux et le Comtat Venaissin peut se targuer de la force et du rayonnement national – au moins – d'une filière comme celle de la Fraise de Carpentras, le lien de cette filière avec les variétés locales et traditionnelles s'est atténué aux cours des décennies les plus récentes, la filière adoptant des variétés exogènes de plus en plus productives, nécessaires pour pérenniser son activité économique et pour répondre aux besoins des consommateurs.

Cependant, tout comme pour le melon (*voir ci-avant*), cette modernisation des filières amène un oubli croissant des variétés traditionnelles, qui vont même jusqu'à disparaître du territoire, comme la Fraise Reine de Carpentras.

## **Pommier : Malus domestica**

Le pommier aurait pour berceau l'Asie Centrale, plus particulièrement dans les montagnes du Tian Shan, entre la Chine et l'actuel Kazakhstan. Elle aurait commencé à être consommée en Chine autour de -3000 avant J.-C. Elle aurait ensuite traversé l'Asie par la Route de la Soie pour arriver au Proche-Orient, puis chez les Romains. Dès 15 après J.-C., Pline l'Ancien décrivait déjà une centaine de variétés (on estime qu'il en existe environ 20.000 aujourd'hui) (Chauvet, 2018).

La pomme est un arbre fruitier commun de nos paysages agricoles. Souvent planté en bordure des parcelles pour constituer des haies productives, le plus souvent entre les pâturages. Adaptables aux conditions les plus difficiles, on trouve beaucoup de variétés de pommiers dans les régions montagneuses.

La pomme est aujourd'hui cultivée partout dans le monde, et certaines variétés commerciales sont aujourd'hui répandues internationalement, jusqu'à la création de marque commerciale visant leur promotion, comme la *Pink Lady*

Mondialement, 70 millions de tonnes de pommes sont produits chaque année mondialement. La France, elle, n'en produit que 2 millions de tonnes, provenant principalement des vallées productives, dans le Sud-Ouest, dans la vallée du Rhône et de la Durance.

### ***Variétés dont le berceau est local***

#### **VAURIASSE DE VALREAS**

La Vauriasse de Valréas est la variété la plus locale du territoire du Mont-Ventoux. Son berceau, comme son nom l'indique est Valréas, dans l'Enclave des Papes, mais elle s'est répandue largement dans les zones montagneuses du Vaucluse et de l'Ardèche. C'est cependant devenu une variété peu cultivée, souvent classée comme rare par les pomologues.

On la désigne également sous le nom de *Vauriasse*, *Valréas* ou encore *Valréesse*.

Cette variété donne un arbre de port moyen, sur lequel la cueillette est aisée. Elle produit un fruit de taille moyenne, de forme quelque peu conique et plus large que haut. La maturité de cette variété se trouve entre la fin de l'automne et le début de l'hiver. C'est cependant une variété à l'alternance assez importante.

L'épiderme est lisse et de couleur « jaune lavée », avec des striures rouges et des lenticelles jaunes, larges et nombreuses. Cette peau est assez épaisse. La chair est de couleur blanche à verdâtre et est sucrée et acidulée. Elle est croquante et ferme.



Figure 38 : Pomme Vauriasse de Valréas (pomologie.com)

Gustativement, malgré l'épaisseur de la peau, la chair sucrée et très parfumée donne une bonne qualité organoleptique à cette pomme. C'est donc une bonne pomme de table, comestible crue (Fruinov 2022).

Cette variété, parmi de nombreuses autres, est conservée au verger de la Maison de la Biodiversité de la Thomassine, à Manosque.



Figure 39 : Pomme Couchine (source : Fruinov)

## COUCHINE

La Couchine est une variété locale très ancienne, dont le berceau se situerait entre le Luberon et le Mont-Ventoux.

Elle est aussi désignée sous le nom de Sanguine (notamment par Pline l'Ancien), ou de Rouviau, signifiant rouge en langue romane (nom retrouvé dans des poèmes du Moyen Age).

Cette variété donne un arbre de port moyen, sur lequel la cueillette est moyennement facile. Elle produit un fruit de très petite taille, de forme sphérique quelque peu aplatie. La maturité de cette variété se trouve entre la fin de l'automne et le début de l'hiver. Elle présente l'avantage d'être une variété à l'alternance assez peu importante.

L'épiderme est lisse et de couleur « vert-jaune lavée », avec des surimpressions rouges à orangées. Cette peau est assez épaisse.

Gustativement, elle présente très peu d'intérêt organoleptique crue, mais elle est bien meilleure cuite, et elle est valorisable en cidre ou en marmelade (Fruinov 2022).

Cette variété, parmi de nombreuses autres, est conservée au verger de la Maison de la Biodiversité de la Thomassine, à Manosque.

## ***Variétés régionales à implantation locale historique***

### **PROVENÇALE ROUGE D'HIVER**

Cette variété de pomme est originaire de Salon de Provence, elle est très recherchée sur les marchés dans le Luberon et dans le Comtat Venaissin.

Elle était autrefois connue sous le nom de pomme Gros, du nom du berger qui l'aurait semée par hasard. Elle est proche de la variété Rouge de Meyreuil.

C'est une variété rustique, adaptée au terroir provençal. Elle a une floraison précoce, donnant un arbre au port étalé, dont la cueillette est aisée et qui est traditionnellement conduit en tige haute. Cependant elle



Figure 40 : Pomme Provençale Rouge d'Hiver (Fruinov)

est aujourd'hui conduite en basse tige, ce qui le met rapidement en production. De plus, elle alterne peu. Elle se récolte entre la fin de l'automne et le début de l'hiver.

La Pomme Provençale Rouge d'Hiver est ronde, de calibre moyen à petit, peau à fond vert-jaune devenant rouge. Sa chair blanche à jaunâtre, ferme et fine. C'est un fruit de table avec un plutôt bonne qualité organoleptique (Fruinov 2022).

Cette variété, parmi de nombreuses autres, est conservée au verger de la Maison de la Biodiversité de la Thomassine, à Manosque. Elle est aussi conservée et commercialisée par de nombreux pépiniéristes et par l'association des Croqueurs de Pomme de Provence.

## **BOUQUEPREUVE**

Originaire de la vallée du Gapeau dans le Var, elle est largement cultivée dans les Bouches-du-Rhône et toute la région provençale avant la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. Son nom signifierait « preuve en bouche »

La Bouquepreuve donne un arbre de vigueur moyenne, d'alternance moyenne, sur lequel la cueillette est aisée. La floraison est tardive et la maturité du fruit se situe en Novembre, même s'il peut se conserver jusqu'en Mars. Il semblerait que le fruit soit plutôt bien résistant au vent.

Le fruit de cette variété est de taille moyenne, plus large que haut, assez sphérique. Son épiderme est lisse, de couleur jaune pâle lavée de rouge brillant. Cette peau est plutôt très épaisse.



Figure 41 : Pomme Bouquepreuve (source : Fruinov)

La chair blanche est fine, sucrée, croquante, elle fait une bonne pomme de table, même si les archives pomologiques la décrivent comme une bonne pomme à bouillir. Cette pomme est à son meilleure en légère sur-maturité, mais son aspect à ce moment est parfois peu ragoutant (Fruinov 2022).

Cette variété, parmi de nombreuses autres, est conservée au verger de la Maison de la Biodiversité de la Thomassine, à Manosque. Elle est aussi conservée et commercialisée par de nombreux pépiniéristes et par l'association des Croqueurs de Pomme de Provence.



## **Abricotier : Prunus armeniaca L.**

L'abricotier est une plante originaire des montagnes du nord-est de la Chine, mais qui a également été domestiqué en Asie centrale (Chauvet, 2018). Il est arrivé tardivement dans la zone méditerranéenne : les premiers abricotiers auraient été plantés en Italie vers l'an 50 (Plinie).

Cependant, en France la culture de l'abricotier ne se développe que très peu entre l'Antiquité et le Moyen Âge, les archéologues n'ayant pas ou peu retrouvé sa trace dans cette période. Espèce arboricole « mineure » pendant tout le Moyen Âge, l'essor de la culture de l'abricotier semble se situer plutôt à la Renaissance. Olivier de Serres, lui décrit l'abricot en 1600, mais précise qu'il n'est que peu sélectionné et qu'il y a peu de variétés particulières. (Chauvet, 2018).

Il semblerait que la culture de l'abricot ait pris son essor à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, avec le travail de pépiniéristes sélectionnant et croisant des individus entre eux pour donner des variétés productives et adaptées à des terroirs en particulier.

### ***Variétés dont le berceau est local***

#### **POLONAIS**



Figure 42 : Abricot Polonais (Source : Fruinov)

L'Abricot polonais est une variété caractéristique du territoire du Ventoux, cultivée sur les pentes des Dentelles de Montmirail (d'où l'existence d'une Fête de l'Abricot au Barroux, chaque 14 juillet) jusqu'aux Baronnies. Il appelé « Orangé de Provence » dans son utilisation commerciale, étant donné sa couleur.

Cette variété est originaire de Marseille, où un pépiniériste d'origine polonaise (d'où son nom) a commencé à la commercialiser. Depuis un siècle, cette variété s'est diffusée en Provence et plus particulièrement sur notre territoire d'étude

Variété auto fertile au port érigé, elle est reconnaissable à la forme de ses fruits, ronds oblongs, mais surtout à une couleur orange clair caractéristique.

Aussi vigoureuse que certaines variétés plus améliorées (comme le Bergeron), sa productivité est moindre d'un tiers. Ses fruits d'une bonne qualité gustative, d'une douceur peu commune, souffrent d'une fragilité de la chair parfois délétère pour sa commercialisation sur des filières longues. Cependant, il arrive que la chair de certains de ses fruits soit assez filandreuse.

L'Orangé de Provence est aujourd'hui cultivé par une dizaine d'agriculteurs sur le territoire du Parc Naturel du Mont-Ventoux, mais ils ne sont plus que deux à en faire leur culture principale d'abricots.

Cette variété fait cependant partie des variétés concernées par le projet de cahier des charges de la démarche de création d'une Indication Géographique Protégée de l'Abricot des Baronnies, parmi une dizaine de variétés locales et allochtones.

## ROSE DE PROVENCE

Le Rosé de Provence est également une variété ancienne et rustique originaire de Provence (son berceau exact n'est pas connu). Il serait un dérivé du Poman Rosé, variété d'abricot dont le berceau se situe sur le plateau de Valensole, et dont les fruits servaient à la fabrication de confiture et de fruit confits haut de gamme.

Il est aussi appelé localement 'Cascaillet' ou 'Castaiallaire'. Comme l'explique Claude Milhaud, agriculteur balméen à la retraite : « *Le vrai Rosé de Provence, on l'appelle de 'castaiallaire'. Vous faites ça [entre ses 2 doigts près de son oreille, il mime de secouer un abricot], le noyau fait du bruit. L'amande bouge dans le noyau, avec le vrai* » (Propos recueillis et retranscrits par Amir (2019))



Figure 43 : Abricot Rosé de Provence (Fruinov)

Le fruit du Rosé de Provence est de couleur jaune clair, avec une surimpression rouge ou rosée qui lui a donné son nom. Sa peau est pubescente et sa chair orangée et d'une fermeté moyenne.

Le Rosé de Provence est l'abricot local ou d'intérêt local présentant les meilleures qualités organoleptiques, comme le décrit encore Claude Milhaud : « *Ils étaient surtout achetés par les confiseurs de Carpentras, parce qu'il est très aromatique, et très goûteux, pour faire du fruit confit de qualité. Mais il ne supporte pas le voyage. J'en ai encore un là, mais il faudrait le multiplier parce qu'il n'y en a pratiquement plus, des vrais !* » (propos recueillis et retranscrits par Amir (2019)). Car si sa culture a peu à peu disparu du territoire, il est toujours très recherché pour les transformateurs.

Tout comme le Polonais, le Rosé de Provence fait cependant partie des variétés concernées par le projet de cahier des charges d'une future IGP Abricot des Baronnies.

### ***Variétés régionales à implantation locale historique***

#### **LUIZET**

L'Abricot Luizet (parfois orthographié « Louiset ») a été créé par un pépiniériste de la région lyonnaise qui lui a donné son nom. D'abord commercialisé sous le nom « Abricot du Clos », il semblerait que son implantation sur le Ventoux soit de la même époque que celle du Polonais. Magali Amir (2019) dans son étude ethnobotanique de l'histoire arboricole de Beaumes-de-Venise en a ainsi entendu parler par plusieurs agriculteurs à la retraite.

Il semblerait qu'il ait totalement disparu du territoire, sa trace ne se retrouvant que dans les mémoires des plus anciens. Il reste cependant conservé au verger de la Maison de la Biodiversité de la Thomassine, à Manosque.

Le Luizet se reconnaît à son port demi-érigé/demi-étalé et à son fruit, jaune-orangé, avec quelques tâches rouges, ça

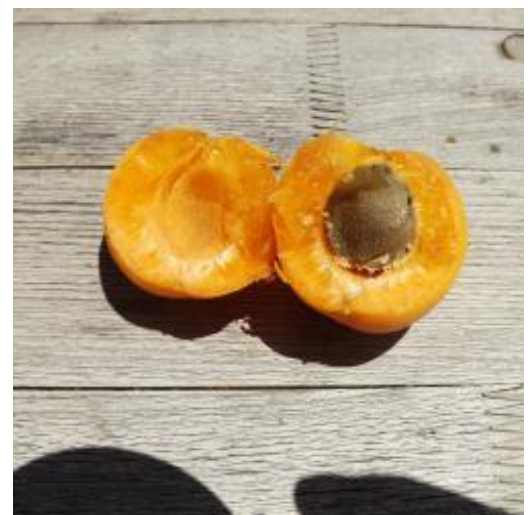


Figure 44 : Abricot Luizet (source : Fruinov)

et là. Plutôt ferme et de taille moyenne, le fruit est plutôt bon d'un point de vue organoleptique, et peut être consommé en frais, même s'il a aussi été utilisé pour la confiserie.

Sa faible productivité et son alternance moyenne le cantonne à être un fruitier pour amateurs et particuliers. De plus, c'est une variété très sensible au chaud, et dans un contexte de changement climatique, sa réimplantation sur le territoire pourrait être problématique (Fruinov 2022).



Figure 45 : Muscat de Provence (source : Fruinov)

### MUSCAT DE PROVENCE

Le Muscat de Provence, dont l'origine géographique n'est pas précisément connue (certaines sources font état de la vallée du Calavon, d'autres du Plateau de Valensole), s'est diffusé sur tout le territoire provençal assez rapidement. Il semble qu'il était assez implanté sur le territoire du Mont-Ventoux, mais beaucoup moins que les 3 variétés décrites ci-avant.

Peu productif (3 fois moins productif que le Bergeron, par exemple), il est désormais cultivé par des amateurs, des particuliers et des jardiniers. Il s'agit pourtant des plus vieilles variétés régionales.

De couleur orange (de peau et de chair), il est reconnaissable à sa forme elliptique, et à sa peau pubescente. Son fruit est plutôt ferme, de forme elliptique et de calibre moyen. Il a également de bonne qualité organoleptique et est principalement consommé en frais (Fruinov 2022).

### *Variétés « exogènes » d'intérêt local*

#### BERGERON

Le Bergeron a été obtenu par un pépiniériste de la région lyonnaise qui lui a donné son nom, dans les années 1920. C'est aujourd'hui l'un des abricots les plus cultivés dans les vergers français, étant donné sa très bonne productivité.

Il a un gros fruit au goût acidulé, de couleur jaune clair, il se colore de rouge à maturité, chair ferme. Il est utilisé pour la table, en frais, mais aussi pour la conserverie et la pâtisserie.

Il est plus à l'aise dans les régions un peu froide, mais il est adapté aux coteaux, et aux conditions pédoclimatiques de la moyenne vallée du Rhône (Fruinov 2022).



Figure 46 : Abricot Bergeron (source : Fruinov)

Tout comme le Polonais et le Rosé de Provence, il fait cependant partie des variétés concernées par le projet de cahier des charges d'une future IGP Abricot des Baronnies

## Enjeux

La question de la filière abricot au Mont-Ventoux, et plus particulièrement de ses variétés dans ce contexte pourrait être considéré comme un cas d'école dans les questionnements sur la diversité agricole domestique.

Nous pourrions penser que la présence d'une variété locale caractéristique et de qualité comme l'Orangé de Provence serait un atout pour le développement pérenne d'une filière locale. Cette variété historiquement présente sur le territoire est cependant en déprise, à cause du manque de rendement de celle-ci et des nombreuses difficultés de la filière abricot, petit à petit remplacée par la vigne sur les pentes des Dentelles de Montmirail et du Mont-Ventoux. Produit assez exceptionnel d'un point de vue organoleptique, des actions sont nécessaires pour endiguer la disparition de cette filière et de cette variété locale de grand intérêt (il ne reste qu'une dizaine d'arboriculteurs cultivant cette variété sur le territoire).

La principale raison de la disparition progressive de l'Orangé de Provence (et du Rosé de Provence, par la même occasion) du paysage arboricole est son manque d'attractivité auprès du consommateur, se tournant de plus en plus vers des abricots de couleur rouge, réputé meilleurs. La couleur claire et le goût délicat des variétés locales est ainsi un déséquilibre concurrentiel et entraîne un désintérêt de plus en plus important des acheteurs.

L'enjeu pour les filières locales est de faire valoir cette singularité organoleptique comme source de richesse et de découverte de nouvelles saveurs (ou de saveurs oubliées). Pour cela, les démarches qualités en cours, comme la démarche de reconnaissance en IGP de l'Abricot des Baronnies, faisant apparaître l'Orangé de Provence dans son cahier des charges, et la communication locale et régionale autour des qualités de cette variétés, pourraient au moins freiner la déprise de cette variété. Le risque étant la disparition quasi-totale de cette variété, phase dans laquelle sont aujourd'hui deux autres variétés locales emblématiques, le Rosé de Provence et le Luizet.

---

### **Cerisier** : *Prunus avinum* L.

Le cerisier est issu de la domestication du merisier, arbre spontané dans les bois et forêts d'Europe centrale. Il était d'abord connu à l'époque romaine comme un arbre dont on utilise l'écorce, et les fruits sont décrits de façon secondaire. Les individus domestiqués seraient apparus dans l'Empire Romain de autour de -70 avant J.-C. et se serait vite répartis partout en Europe. Cependant, le cerisier tel qu'on le connaît aujourd'hui aurait pris ses traits au Moyen-Âge. (*Chauvet, 2018*)

Localement, la production de la cerise dans les Monts de Vaucluse remonte au Haut Moyen-Âge. Elle était notamment transformée en cerise confite, et il est dit que la friandise fut offerte aux papes Urbain V et Clément VI qui siégeaient en Avignon et qui l'appréciaient fortement. Les cerises de Venasque sont connues en France comme l'une des meilleures cerises de table et depuis 2021, les Cerises des Coteaux du Ventoux bénéficient d'une Indication Géographique Protégée.

La production mondiale de cerise s'élève à 2,2 millions de tonnes, dont les premiers producteurs sont la Turquie et les Etats-Unis. En France, 30 000 tonnes de cerises sont produites chaque année.

Le cerisier est aussi appelé bigarreaudier désignant respectivement les cerisiers donnant des fruits sucrés à chair ferme, les bigarreaux. Nous faisons ici la distinction avec les cerisiers aigres, nommé griottier, donnant des fruits acidulés à chair molle, appelés guignes ou griottes (voir ci-après)

### ***Variétés dont le berceau est local***



Figure 47 : Cerise Camus de Venasque (Fruinov)

#### **CAMUS DE VENASQUE**

Cette variété a son berceau dans le village de Venasque, berceau de la production de cerises au Mont-Ventoux.

C'est une variété de bigarreau à la couleur blanche à rosée. Elle ressemble à la cerise *Napoléon*, autre variété de bigarreau, mais a une forme plus ronde.

Il s'agirait d'une variété très rustique, particulièrement adaptée au terroir des Monts de Vaucluse. Elle arrive à maturité autour de la mi-juin.

Gustativement, elle a une saveur douce et fruitée et une texture très craquante. Ces cerises étaient traditionnellement dédiées à la confiserie dans la région d'Apt car sa chair ferme, son facile équeutage et son noyau qui s'ôte facilement lui confèrent des qualités en confiserie des plus intéressantes.

Peu d'information sont disponible sur cette variété, et peu d'individus restent sur le territoire. Un individu se trouverait dans un potager à Venasque, et deux autres dans les « Vieux Vergers de Lagnes ». Il s'agit donc d'une variété à risque de disparition important.

### ***Variétés régionales à implantation locale historique***

#### **PELISSIER**

La Cerise Pélissier est un bigarreau dont le berceau se situe à Châteaurenard. Il est issu d'un semis de hasard chez un pépiniériste (Auguste Pélissier) à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. Elle était relativement répandue dans le Vaucluse au XX<sup>e</sup> siècle, notamment autour de Pernes-les-Fontaines et Châteauneuf-du-Pape

Elle est aussi connue sous le nom de cerise bigarreau *Papale*

D'un point de vue morphologique, c'est un arbre de vigueur relativement bonne, avec un port érigé. Cette variété fleurit en moyenne saison et vient à maturité entre fin mai et fin juin. Il a cependant tendance à alterner.



Figure 48 : Cerise bigarreau Pélissier (Fruinov)

Le bigarreau Péliissier produit un fruit en forme de cœur, de taille moyenne. Sa couleur est rouge vif.

La chair du fruit est très ferme, croquante, et plutôt sucrée. Cela en fait une variété très adaptée à une cerise de table, mais historiquement, elle était utilisée avec de la gnôle pour préparer des cerises à l'alcool (*Fruinov 2022*).

### **ALPINE DE PROVENCE**

L'Alpine de Provence est une variété de bigarreau traditionnellement cultivée en Provence (surtout dans les zones les plus montagneuses). Son berceau géographique exact n'est cependant pas connu.

Il s'agit d'une variété très précoce (donc intéressante pour protéger une production de la mouche de la cerise). L'arbre de cette variété est vigoureux, et plutôt assez productif.

L'Alpine de Provence donne un fruit cordiforme, assez aplati, avec une peau rouge foncé. La chair est de cette même couleur, et est assez ferme.

Peu d'information sont disponible sur ses qualités gustatives, mais elle semblerait est un peu moins intéressante d'un point de vue organoleptique que d'autres variétés de bigarreau (*Fruinov 2022*).

Cette variété, parmi de nombreuses autres, est conservée au verger de la Maison de la Biodiversité de la Thomassine, à Manosque. Elle est aussi conservée par l'association des Vieux Vergers de Lagnes.



Figure 49 : Alpine de Provence



Figure 50 : Cerise Burlat (Pépinière Toulemonde)

### **Variétés « exogènes » d'intérêt local**

#### **BURLAT**

La cerise Burlat, est une variété originaire du Rhône, et issue d'un semis de hasard par un certain Léonard Burlat, qui lui a donné son nom. Cette cerise est un bigarreau.

On la trouve également sur le nom de *Hâtif Burlat*. Il s'agirait là d'une « sous-variété » sélectionnée pour favoriser la précocité déjà importante de la variété.

En effet, il s'agit du premier bigarreau récolté en France (un tiers de la production de cerises de table en France est faite avec cette variété). Cette

précocité la rend sensible aux gels, mais lui permet d'être indemne de la mouche de la cerise. Elle se récolte au Ventoux dès début Mai. Elle est également régulière dans sa production et ses rendements. Elle est considérée comme une variété fertile.

Le fruit est rouge foncé, en forme de rein. Gustativement, c'est une très bonne cerise, sucrée et peu acide, ferme et juteuse. Elle est consommée principalement en cerise de table (Fruinov 2022). La variété Hâtif Burlat fait partie des variétés autorisées par le cahier des charges de l'IGP Cerise des Côteaux du Ventoux.

---

### **Griottier : *Prunus cerasus* L.**

Le griottier est aussi appelé guignier, désignant les cerisiers aigres donnant des fruits acidulés à chair molle, appelés griottes ou guignes. Nous faisons ici la distinction avec les cerisiers « doux », nommé bigarreaux (ou cerisier par généralité), donnant des fruits sucrés à chair ferme, appelés bigarreaux (voir ci-avant).

L'histoire du griottier est difficile à retracer car elle se confond avec celle de son cousin, le cerisier (*Prunus avium*). Cependant, il semble inconnu à l'état spontané, il aurait donc dérivé de ce dernier, avec une hybridation avec *Prunus fructicosa* (prunier nain ou cerisier des steppes) qui aurait eu lieu en Asie centrale. Il est plus adapté au froid que *P. avium* et on peut le retrouver dans des zones plus septentrionales. Les griottes (du provençal « agriota » qui signifie « aigre ») sont réputées pour avoir une saveur acidulée, légèrement aigre et une chair molle. Les guignes, elles, sont plus amères et sont plutôt destinées à la transformation (alcool, confiture...).

### ***Variétés régionales à implantation locale historique***

#### **PROVENCE**

La Griotte de Provence est une griotte répandue largement en Provence jusqu'à la fin du XX<sup>e</sup> siècle, dont le berceau exact n'est pas connu.

Ce griottier est très rustique et apprécié des arboriculteurs amateurs. C'est un arbre de hauteur moyenne au port érigé. Dans sa croissance il est vigoureux et peu exigeant, et bénéficie d'une bonne récoltabilité. Enfin, il est très productif et, d'une année sur l'autre, il n'alterne pas.

Le fruit est de taille petite à moyenne. Sa couleur est un beau rouge vif, et celle de sa chair est plutôt rosée. Sa maturité arrive entre fin mai début juin.

La Griotte de Provence, à maturité correcte, est plutôt douce et très peu acide. Elle n'est cependant pas d'une très grande qualité gustative, et est réservée à l'eau de vie, à la pâtisserie ou à la confiture (Fruinov 2022).



Figure 51 : Griotte de Provence (Fruinov)

## **Prunier** : *Prunus domestica* L.

Le Prunier domestique semble issu des vallées du Caucase, où il a été domestiqué, mais il s'est très rapidement diffusé dans toute l'Europe. En Europe de l'Ouest, il existe également naturellement le prunier sauvage (*Prunus insititia*), qui donne des petits fruits bleus à violacés, mais aussi le prunellier (*Prunus spinosa*), qui donne des petits acides qui s'adoucisent dès les premières gelées.

La culture « productive » de la prune n'aurait commencé qu'à partir du XVI<sup>e</sup> siècle en France, issu de variétés ramenées du Proche-Orient lors des Croisades. Aujourd'hui la culture de prune est possible sur l'ensemble du territoire français. (Chauvet, 2018)

10 millions de tonnes de prunes sont produites annuellement, et la France compte pour 200.000 tonnes dans cette production. FAO 2009).

### ***Variétés régionales à implantation locale historique***

#### **PERDRIGONE**

La Perdrigone est la prune provençale par excellence. Son nom fait référence à la perdrix (« *pardigouno* » en provençal), car sa couleur rappelle celui de la joue de la perdrix.

Elle est aussi connue son le nom de *Perdrigon*

Cependant, il existe de nombreuses « sous-variétés » de Perdrigone. En effet, la multiplication du prunier par semis entraîne des croisements probables avec d'autres variétés. Le type morphologique de la Perdrigone se retrouvant dans de nombreuses variétés très proches, on parle souvent de « famille des Perdrigones ».

Les Perdrigones donnent des arbres vigoureux et très productifs, qui fleurissant en avril. Elles ont une très bonne adaptabilité aux zones montagneuses. Les perdrigones arrivent à maturité entre mi-août et mi-septembre.

Elles produisent un fruit de taille moyenne (assez proche en taille d'une Reine-Claude). Le fruit est de couleur bleu à violet et est légèrement pruiné. La chair est de couleur vert clair (Fruinov 2022).



Figure 52 : Prune perdrigone (Fruinov)

La prune de la Perdrigone est bonne fraîche ou cuite (elle est considérée comme l'une des meilleures prunes à tartes). Elle convient également à la confection d'eau-de-vie et de confiture. Cependant, dans la tradition provençale, elle était le plus souvent séchée en pruneaux dont le nom local est « pistole », produit entrant dans la liste des 13 desserts traditionnels de Noël en Provence.



## Amandier : *Prunus dulcis*

L'amandier aurait été domestiqué dans le Croissant Fertile et dans les montagnes de l'actuel Iran. Des fouilles archéologiques prouvent que cette domestication date au plus tard du III<sup>e</sup> millénaire avant J.-C, cette domestication précoce étant liée au fait que l'arbre pouvait « simplement » se propager par graines. (Chauvet, 2018)

Ce sont les Arabes qui auraient propagé l'amandier en Europe à commencer par l'Espagne et le sud de l'Italie, ainsi que les recettes et traditions culinaires liés à cette culture.

Traditionnellement, en Europe, il est cultivé de façon extensive dans les zones arides du Sud de l'Europe. Hors l'arrivée de l'amandier en Californie et au Chili au XIX<sup>e</sup> siècle et l'implantation de technique intensive de culture dans ces régions ont causé une déprise lente mais profonde de la culture de l'amande en Europe, et surtout en France. Ainsi sur les 3 millions de tonnes produites dans le monde, 1,8 millions sont produits en Californie, et en Europe, 212 000 tonnes sont produites en Espagne (FAO 2009).

Avant le début de la dynamique de réimplantation de la filière amande en Provence, la France ne produisait, elle, que 1000 tonnes d'amandes par an (FAO 2009). Tout comme pour l'olivier, la France, et tout particulièrement le territoire du Mont Ventoux, est le territoire le plus septentrional de l'arc méditerranéen où l'amandier peut être cultivé.

En Provence, l'amande est un ingrédient traditionnel du Calisson d'Aix-en-Provence, et plus rarement du nougat, notamment celui produit à Montélimar. Traditionnellement cultivée dans la vallée de la Durance, le Luberon et les Bouches-du-Rhône, le Ventoux ne compte pas de variété dont il est le berceau, mais a vu s'implanter de nombreuses variétés dont le berceau est proche

### ***Variétés régionales à implantation locale historique***

#### **PRINCESSE**

La Princesse est une variété d'amande très ancienne, et très implantée sur le territoire provençal. Elle avait déjà été décrite au début du XIX<sup>e</sup> siècle.

Elle est appelée « Princesse » car une femme délicate pouvait en casser la coque très tendre.

Elle est parfois appelée *Pistache* en raison de son goût qui rappelle celui de la pistache. C'est sous ce nom que Claude Milhaud la décrit : « *On les ramassait, les amandes, vertes, pour les porter au marché à Carpentras. C'était la Pistache* » (Propos recueillis et retranscrits par Amir (2019)).

Cette variété donne un arbre vigoureux ayant un port vertical. Elle n'est pas auto-fertile, à productivité moyenne. Son rendement au cassage peut aller jusqu'à 60% (signifiant que 100 kilos d'amandes en coques peuvent donner après décorticage 60 kilos d'amandons).



Figure 53 : Amande Princesse (source : Fruinov)

Gustativement, l'amande Princesse est blanche, douce et de très bon goût.

Traditionnellement, la Princesse était la variété privilégiée dans la fabrication des calissons d'Aix-en-Provence. Mais elle peut aussi se consommer aussi en fruit frais, maturité précoce (peuvent se consommer en vert à partir de juin et en sec vers août-septembre).

Enfin, la Princesse à une maturité précoce, l'amande pouvant se consommer en vert à partir de juin et en sec vers août-septembre (Fruinov 2022)..

Si la Princesse est une variété provençale qui a été implantée dans le Luberon et sur le territoire du Mont-Ventoux, nous n'avons pas trouvé d'individus actuellement cultivés (par des professionnels ou des amateurs) sur ce territoire d'étude

## **BERAUDE**

Autrefois très commune dans le Vaucluse et les Bouches-du-Rhône (son berceau, semble-t-il), la Béraude est une variété d'amande relativement productive affectionnant les aires méridionales (elle est assez peu résistante au gel).

On peut distinguer, parmi la Béraude, deux « sous-variétés », en fonction de la dureté de la coque :

- La Béraude Dure, appelée localement *Caillasse*, pour sa dureté

Arbre rustique et fertile, la Béraude Dure produit un grand fruit à coque très dure, et un amandon plat dont la pellicule est souvent fissurée. Son rendement au cassage est très faible (seulement 25%). La Béraude Dure produit une amande très recherchée et très appréciée en chocolaterie.

- La Béraude Tendre

Sa floraison est plus précoce, ce qui lui confère donc une plus grande sensibilité au gel, sa coque est plus tendre que la sous-variété dure. Elle donne un fruit de taille moyenne à gros, plus aplati. Son amandon a une peau très fine. La sous-variété tendre est moins fertile, et s'utilise pour des amandes de tables.

Si la Béraude est une variété provençale qui a été implantée dans le Vaucluse nous n'avons pas trouvé d'individus actuellement cultivés (par des professionnels ou des amateurs) sur notre territoire d'étude (Fruinov 2022).



Figure 54 : Amande Béraude (source : Fruinov)

## TOURNEFORT

La variété Tournefort a son berceau dans le Luberon. Elle était déjà connue et décrite au XVIII<sup>e</sup> siècle, et elle a sans doute pris le nom d'un botaniste aixois de cette période, J.P. de Tournefort.

Elle est reconnaissable à ses grandes fleurs.

D'un point de vue agronomique, elle est particulièrement intéressante : sa floraison est tardive ce qui la rend d'autant moins sensible aux gelées. De plus il s'agit d'un arbre de taille moyenne, plutôt productif, facile à cultiver.

Son fruit est de taille moyenne se forme d'une coque dure, et produit une bonne amande, avec un grand amandon. Son goût fin et parfumé fait qu'elle est recherchée et appréciée en pâtisserie (Fruinov 2022).



Figure 55 : Amande Tournefort (source : Fruinov)

## DEMI-TENDRE D'APT



Figure 56 : Amande Demi-Tendre d'Apt (source : Fruinov)

La Demi-Tendre d'Apt a son berceau, comme son nom l'indique, d'Apt et de la vallée du Calavon (notamment autour du petit village de Lumières), et elle est très adaptée au terroir vaclusien.

Elle est aussi connue sous le nom de *Dorée*.

Agronomiquement, la Demi-Tendre d'Apt donne un arbre particulièrement vigoureux, au port étalé. Cependant, c'est une variété auto-incompatible et assez peu productive (moitié moins que la variété *Princesse*).

La Demi-Tendre d'Apt donne un fruit à la coque demi-tendre (comme son nom l'indique). L'amandon est de taille moyenne, le rendement de cassage étant plutôt bon (entre 35 et 40%).

La Demi-Tendre est une variété plutôt bien appréciée par les confiseurs et les fabricants de nougat (Fruinov 2022).

## **Variétés « exogènes » d'intérêt local**

### **FERRAGNES**

La variété Ferragnès est une création de l'INRA, qui aurait été multipliée pour la production agricole au milieu des années 70.

A partir de la Ferragnès, d'autres variétés ont été obtenues par l'INRA au fil des années, notamment la *Ferraduel* et la *Ferralise*. Aujourd'hui, ces variétés (que l'on peut sans peine qualifier de « cultivars ») sont largement répandus dans la production d'amande en France.

Tout comme la Tournefort, la Ferragnès fleurit tardivement, en Mars, ce qui la rend moins sensible aux gelées que d'autres variétés locales. Elle produit un arbre vigoureux et plutôt très productif (50% de plus que la Princesse). C'est également une variété auto-incompatible.

La Ferragnès produit un fruit à la coque demi-tendre, refermant un amandon très savoureux de très grande taille.

Elle est notamment utilisée pour les dragées grâce à sa forme plate, et à sa grande qualité gustative. Sans la peau, l'amandon a un goût sucré avec des nuances de mie de pain, de cacao et de poivre (Fruinov 2022).



Figure 57 : Amande Ferragnès (source : Fruinov)

### **Enjeux**

A l'instar du pistachier et de sa démarche de relance actuelle, la relocalisation de la culture de l'amande sur les terroirs provençaux est essentielle afin de diversifier les productions fruitières du territoire et relocaliser la matière première essentielle aux confiseurs du territoire. Contrairement à la pistache, il existe encore beaucoup de variétés locales d'amandier disponibles et conservées par des centres de recherches. Or, il semblerait que les variétés locales ne semblent pas la priorité de ceux qui plantent des amandiers.

La question de la localité des amandiers plantés sur les territoires provençaux est d'autant plus importante dans le contexte actuel de changement climatique et de sécheresse à répétition. L'amandier est sûrement l'un des arbres fruitiers les plus gourmands en eau : il faut environ 4.000 L d'eau pour produire 1 kilogramme d'amande (soit environ 4L pour une seule amande).

Ainsi, si les variétés locales (ou allochtones) choisies ne sont pas sélectionnées pour leur qualité économes en eau, mais pour leur productivité ou leur transformabilité industrielle, la filière nouvellement créée risque d'être rapidement confrontée aux nouvelles limitations pédo-climatiques liées au changement climatique. La ressource en diversité cultivée, existante et disponible, pourrait être une réponse pour la pérennité de cette production en Provence.

## **Pêcher** : *Prunus persica* L.

Le pêcher a été domestiqué en Chine, entre 1500 et 1000 avant J.-C. Il semblerait que les pêches de cette époque soit très similaire à celle d'aujourd'hui. Son importation s'est d'abord faite en Inde puis au Proche-Orient. Son introduction en Europe se serait faite à l'époque d'Alexandre le Grand, ou peu avant, en 700 avant J.-C. (*Chauvet 2018*).

En France, le pêcher se serait implanté sur le territoire à l'Antiquité, mais sa culture ne s'est développée qu'à partir de la Renaissance, grâce au goût prononcé de la noblesse pour ce fruit. Il était notamment l'un des préférés de Louis XIV qui en a fait planter une trentaine de variétés à Versailles (*Chauvet 2018*).

D'abord réservé à une consommation fraîche, l'essor de la pâtisserie au XIX<sup>e</sup> siècle a permis de développer l'usage de la pêche dans la consommation française et de sélectionner de nouvelles variétés spécifiquement pour cet objectif (*Chauvet 2018*).

Sur les 20 millions de tonnes produites chaque année dans le monde, plus de la moitié sont produites en Chine. La France, en 2009, en produisait environ 275 000 t, principalement de la pêche fraîche (*FAO 2009*).

### ***Variétés régionales à implantation locale historique***

#### **CHARLES ROUX**

La pêche Charles Roux serait une variété originaire de Provence, même si cette origine prête à contestation. Cependant, il fait partie des variétés largement répandue en Provence, jusqu'au remplacement progressif des variétés locales par des hybrides américains.

Le Charles Roux produit un arbre très vigoureux à port semi horizontal. Sa récoltabilité est assez bonne, cependant, c'est une variété qui alterne beaucoup. Son époque de floraison est relativement tardive, début Avril, ce qui le rend assez indemne aux épisodes gélifs. C'est également une variété assez résistante aux maladies (notamment la cloque) et peu sensible aux gelées tardives. Il est également très productif.

Il produit de fruits rouges bien colorés, de taille moyenne à grosse, au grain fin. Sa chair est blanche, ferme et juteuse. Gustativement, la pêche Charles Roux a une bonne saveur, plutôt sucrée, qui en fait une bonne pêche fraîche.

L'ensemble de ces traits en fait une variété de pêche des plus intéressantes agronomiquement et gustativement, avec un potentiel productif et commercial important. (*Fruinov 2022*).

Cette variété, parmi de nombreuses autres, est conservée au verger de la Maison de la Biodiversité de la Thomassine, à Manosque.



Figure 58 : Pêche Charles Roux (*Fruinov*)

## SANGUINE DE MANOSQUE

La pêche Charles Roux serait une variété originaire de Manosque, mais qui était répandu en Provence, jusqu'au remplacement progressif des variétés locales par des hybrides américains.



Figure 59 : Pêche Sanguine de Manosque (Fruinov)

La Sanguine de Manosque produit un arbre assez peu vigoureux, et relativement peu productif. Ses qualités agronomiques sont peu décrites, mais elle alterne peu par rapport à d'autres variétés de pêches. Elle arrive à maturité dans la deuxième quinzaine d'août et bénéficie d'une bonne résistance aux principales maladies du pêcher, notamment la cloque.

Cette variété produit une pêche de petite ou moyenne taille, de forme oblongue et de couleur rouge rosé à foncé. Sa chair caractéristique des pêches sanguines est rouge voire violacée foncée et colorée de blanc autour du noyau. La chair est ferme et légèrement fibreuse. La peau est duveteuse et d'épaisseur assez importante.

A l'instar de nombreuses autres variétés sanguines, les qualités gustatives de la Sanguine de Manosque sont moindres par rapport aux pêches à chair claire. Cependant, elle a de bonnes aptitudes de transformation en compote (Fruinov 2022).

Cette variété, parmi de nombreuses autres, est conservée au verger de la Maison de la Biodiversité de la Thomassine, à Manosque, mais aussi par l'Association des Vieux Vergers de Lagnes.

### Enjeux

Les fruitiers et tout particulièrement les fruitiers des Rosacées (pêchers, cerisiers, griottiers, abricotiers, pommiers, etc..) sont un cas assez particulièrement dans la question de la diversité cultivée. D'abord, leur nature de culture pérenne leur permet d'être plus facilement conservées, étant donné la beaucoup longévité d'un arbre fruitier que d'une plante maraîchère.

Mais c'est surtout la typologie des acteurs qui s'intéressent aux fruitiers locaux et anciens qui est spécifique à ce type de culture. Nombreux sont les vergers conservatoires, qu'ils soient associatifs, communaux, ou dédiés à la recherche (comme le domaine de la Thomassine, qui regroupe de nombreuses variétés décrites ici). De même, il existe de nombreuses associations de « Croqueurs de Pomme » dans le pays, où des bénévoles passionnés conservent de nombreux fruitiers.

Ainsi, même si la conservation de ces fruitiers semble plus aisée, la question de la valorisation de ces variétés, qui ont une importance patrimoniale et organoleptique pour les territoires se pose. Comment faire sortir ces variétés de ces vergers conservatoires ? Est-ce seulement possible ? Et comment peut-on intéresser les professionnels de l'arboriculture avec des variétés rustiques, sans amélioration formelle, aux rendements plus faibles que les variétés modernes ?

## SOLANACEES

**Poivron/Piment** : *Capsicum annum* L.

Le poivron et le piment auraient été domestiqué autour de 7000 avant J.-C., en Amérique Centrale. Il se serait vite répandu partout dans le continent américain, pour en devenir l'un des légumes les plus cultivé, et jusqu'aux Antilles. Christophe Colomb l'a rencontré dès 1493, et a décrit l'*axi* (parmi les noms hispanophones de cette espèce) comme un poivre : c'est ainsi qu'il le surnomme alors « poivre des pauvres ».

Contrairement à d'autres solanacées, il a été très vite adopté en Europe, principalement en Espagne et au Portugal, et s'est vite diffusé au Maghreb et au Moyen-Orient, qui ont très vite acclimaté. Dès la fin du XVI<sup>e</sup> siècle cette plante du Nouveau Monde avait déjà conquis les cuisines de tout l'Ancien Monde. (Chauvet 2018).

En France, le poivron a principalement été cultivé au Pays Basque, où la filière Piment d'Espelette a prospéré et où il est traditionnellement utilisé en pipérade. En Provence, il entre dans les ingrédients principaux et traditionnels de la ratatouille. Cependant des variétés locales existent aussi en Bresse et dans le Poitou.

Pour les piments, la force (ou chaleur) de leur goût, issue de la présence plus ou moins concentré de capsaïcine, est mesurée par l'échelle de Scoville, allant de 0 (poivron doux) à 1 million pour les piments les plus forts au monde.

### ***Variété dont le berceau est local***

#### **CARRE DE LAGNES**

Le Carré de Lagnes est un poivron originaire du Comtat Venaissin, historiquement implanté sur notre territoire d'étude. Il y a environ 50 ans, il était très cultivé autour des communes de Lagnes, Velleron et Pernes-les-Fontaines

Il est appelé par certains semenciers ou obtenteurs *Cornu de Lagnes*.

Agronomiquement, le plant se développe peu, et sa production est assez moyenne et tardive. C'est une variété qui a besoin de chaleur et un sol riche. Le port du fruit est de type « clochette » (retombant)

Ce poivron est de grande taille, pesant de 350 à 450 grammes, et peut faire jusqu'à 20 cm de long. Le fruit du Carré de Lagnes est assez long, de forme rectangulaire ou trapézoïdale. 3 à 4 lobes peuvent être distingués sur le fruit.

La paroi du fruit est épaisse, et sa saveur douce et sucrée. Il est rouge à maturité. (GRAB 2022).



Figure 60 : Poivron Carré de Lagnes (BleuTomate)

Sa conservation a été pérennisée grâce au projet européen “Un réseau pour la biodiversité transfrontalière”, dont le but est de lutter contre l'érosion génétique des légumes traditionnels du Piémont et de la Provence.

### ***Variétés régionales à implantation locale historique***

#### **SUCETTE DE PROVENCE**



Figure 61 : Piment Sucette de Provence (Ste-Marthe)

La Sucette de Provence est une variété ancienne de piment répandue en Provence, mais son origine géographique exacte n'est pas connue.

Une variété jaune assez proche est connue sous le nom de *Sucette Hyéroise*

Le plant de la sucette de Provence est vigoureux (il peut atteindre 1,00 mètre). Sa production est plutôt importante, commence à mi-saison et s'étale jusqu'aux premières gelées.

La forme de son fruit fin et allongé lui a donné son nom. C'est un piment conique allongé, d'environ 15 cm de long, pour environ 2 cm de diamètre. Il est rouge à maturité, cependant il peut s'utiliser à tous les stades de couleur.

Sa saveur fruitée et sa chaleur très modérée : il est noté 1500 à 2500 SHU sur l'échelle de Scoville (piquant comparable à celui du Piment d'Espelette).

Tout comme la Sucette Hyéroise, la Sucette de Provence est aujourd'hui très peu cultivée, sa forme étant tombée quelque peu en désuétude auprès des consommateurs. Cependant, comme beaucoup de piments, il a su trouver un marché de niche auprès des amateurs.

---

#### **Tomate : *Solanum lycopersicum* L.**

Même si les ethnobotanistes ont longtemps hésité avec les Andes pour localiser son origine, il est fait désormais consensus que la Tomate a été domestiquée au Mexique. L'époque de cette domestication reste cependant toujours inconnue. Elle est arrivée en Europe au XVI<sup>e</sup> siècle, principalement comme plante ornementale et curiosité botanique, mais elle a été adaptée comme légume dès 1540 environ dans le sud de l'Espagne et en Sicile. En Italie, elle fut nommée « *pomodoro* », « pomme d'or » en français, laissant supposer de la couleur des premiers individus cultivés (Chauvet 2018)

. En 1600, Olivier de Serres les décrit comme « pomme d'amour, de merveille, et dorées », mais ne commence qu'à être cultivée dans le Midi qu'autour de 1750, son essor arrivant cent-vingt ans plus tard avec l'apparition des variétés Marmande et St-Pierre. Cependant, la tomate a été lente à conquérir des territoires plus septentrionaux, étant donné les difficultés d'acclimatation de cette espèce à l'Europe.



Aujourd'hui, 160 millions de tonnes de tomates sont produites chaque année, ce qui en fait le premier légume au monde. En France, environ 600.000 tonnes sont produites chaque année, 40% étant destinée à l'industrie, le reste pour le frais. Les principaux bassins de productions sont la Vallée du Rhône, le Roussillon et le Sud-Ouest (Marmandais). Jusqu'à la fin de la Seconde Guerre Mondiale, le Vaucluse produisait un tiers des tomates françaises. (FAO 2009)

### ***Variétés dont le berceau est local***

#### **GIGONDAS BELLE DU JONCUAS**

La Gigondas Belle du Joncuas est une variété locale et ancienne de tomate dont le berceau, comme son nom l'indique, se situe à Gigondas.

Elle est parfois nommée simplement *Gigondas* ou *Belle du Joncuas*

Cette variété a été mise en évidence à partir de semences de la famille Chastan, vigneron à Gigondas (dont le domaine, Clos du Joncuas, a donné son nom à cette tomate) qui la cultivait depuis plusieurs générations.

Agronomiquement, la Gigondas Belle du Joncuas produit un plant à grand développement, sans port particulièrement déterminé vapoureux. Pour une variété potagère, elle donne une bonne production, le plus souvent à la mi-saison. C'est une variété rustique et assez résistante.



Figure 62 : Tomate Gigondas Belle du Joncuas (GRAB)

La Gigondas Belle du Joncuas est une variété qui présente des caractéristiques relativement uniques. Elle produit un fruit qui pèse entre 200 et 300 grammes, rouge rosé à forme variable ronde ou ovoïde à tendance cordiforme (elle ressemble à une Cœur de Bœuf ou à une Andine cornue selon les individus).

Elle bénéficie d'une chair de type Cœur de bœuf, qui est à la fois dense et juteuse.

Gustativement, elle a une saveur douce et goûteuse. Elle pourra être utilisée pour la confection de sauce et coulis, mais présente de bonnes aptitudes pour être dégustée fraîche en salade typique des cordiformes, petite tige feuillage vapoureux. Bonne production de mi-saison, rustique et résistante (GRAB 2022).

Elle reste cependant très peu connue. Sa conservation a été pérennisée grâce au projet européen "Un réseau pour la biodiversité transfrontalière", dont le but est de lutter contre l'érosion génétique des légumes traditionnels du Piémont et de la Provence.

#### **KAKI**

La Tomate Kaki est une variété dont le berceau est vauclusien, et très sûrement comtadin d'après certaines sources. Son origine vauclusienne est confirmée par sa citation dans un



Figure 63 : Tomate Kaki (GRAB)

rapport de l'INRA sur les cultures maraîchères de Vaucluse de 1958. Elle aurait été parmi les variétés les plus cultivées à cette époque, quasiment aussi populaire que la Saint-Pierre ou la Marmande.

Son nom est lié à sa ressemblance avec le fruit du plaqueminer, plutôt très répandu en Provence à cette époque. Elle serait aussi appelée tomate *Coing*, autre fruit emblématique du territoire

Agronomiquement, la Tomate Kaki est une variété rustique et facile à cultivée. Elle est cependant assez tardive et produit par pics. Le pied de la Kaki est vigoureux et d'un port indéterminé.

La Kaki produit un fruit orange de taille moyenne, pesant à 80 à 120 grammes. Sa forme ressemble à une prune, légèrement plus ovale, quelque peu étirée sur la hauteur. Une faible dépression se forme à l'attache du pédoncule. La peau du fruit est épaisse, sa chair ferme et charnue, à la saveur douce.

Il s'agit d'une variété convenant très bien pour la confection de conserves. Elle est très sucrée, ce qui convient à de longues conservations (GRAB 2022).

Sa conservation a été pérennisée grâce au projet européen "Un réseau pour la biodiversité transfrontalière" et elle notamment conservée par Jean-Luc Danneyrolles au « Jardin d'un curieux », à Saignon.

## GROSSE DU VAUCLUSE

La Grosse du Vaucluse est une variété originaire du Vaucluse, mais son berceau exact reste inconnu. Elle est assez proche de la Grosse de Pertuis (voir ci-après).

Agronomiquement, c'est une variété rustique, à bonne résistance et productivité, qui est cependant assez tardive dans sa fructification, tout en donnant une bonne production de seconde partie de saison. Elle donne un plant à grand développement, au feuillage régulier, et à la croissance indéterminée

Cette variété produit un gros fruit rouge, pesant de 200 à 300 grammes. Il



Figure 64 : Tomate Grosse du Vaucluse (CultiveTaRue)

s'agit d'une tomate de type beefsteak, assez aplati aux pôles, et bénéficiant d'un côtelage assez marqué sur le dessus. Le fruit de la Grosse du Vaucluse a une chair de ferme, charnue et juteuse.

Du point de vue gustatif, cette variété a une excellente saveur, mélangeant douceur et amertume.

### ***Variétés régionales à implantation locale historique***

#### **GROSSE DE PERTUIS**



Figure 65 : Tomate Grosse de Pertuis (TomatesAnciennes)

La grosse de Pertuis est une variété ancienne de tomate originaire de Pertuis dans le Luberon. Elle était historiquement cultivée dans le département du Vaucluse.

Elle est parfois orthographiée *Grosse de Perthuis* par certains conservateurs.

Agronomiquement, la Grosse de Pertuis produit des fruits à mi-saison, avec une bonne productivité. Le plant est vigoureux, et de port indéterminé.

La Grosse de Pertuis donne de gros fruits rouges, pesant de 200 à 600 grammes. Le fruit est de type beefsteak, avec un important côtelage en partie haute. Une profonde dépression se distingue à l'attache du pédoncule.

La chair est de type Cœur de bœuf, ferme et charnue. La saveur est réputée pour être excellent et douce.

#### **PLATE DE CHATEAURENARD**

La Plate de Châteaurenard est une variété de tomate très ancienne, très sûrement originaire de Châteaurenard (Bouches-du-Rhône). Elle était semble-t-il énormément cultivée dans le Sud de la France et dans le Vaucluse tout particulièrement.

La Plate de Châteaurenard donne un fruit rouge, pesant de 120 à 180 grammes. Sa forme est discrètement côtelée en partie haute. Contrairement à son nom, elle est peu aplatie et



Figure 66 : Tomate Plate de Châteaurenard (TomatesAnciennes)

plutôt ronde. On peut observer une profonde mais étroite dépression à l'attache du pédoncule.

Le pied donne des bouquets de 5 à 6 tomates. Son développement est moyen, sa tige fine, et son feuillage régulier peu abondant. Cette variété donne une bonne production dès la mi-saison.

Sa saveur est décrite comme celle d'une tomate ancienne.



Figure 67 : Tomate Rosée de Provence (PotagerCoudoux)

### ROSEE DE PROVENCE

La Rosée de Provence est une variété de tomate récente, peu documentée, car elle semble être dérivée et acclimatée à la Provence à partir d'une tomate Rose de Berne, originaire de France et très répandue dans le Sud-Est de la France.

Comme son nom l'indique, son fruit est de rose foncé à rouge, de forme ronde légèrement aplati. Elle donne un fruit de taille moyenne, pensant entre 120 et 180 grammes,

Le plant de la Rosée de Provence donne un bouquet de 4 à 6 fruits. Le plant est assez grand en taille, et produit des fruits à mi-saison.

Le fruit est finement côtelé en partie haute et une dépression moyenne se forme à l'attache du pédoncule.

La chair de la Rosée de Provence est juteuse et sa peau est plutôt fine. Sa saveur est sucrée et parfumée, la rendant idéale pour être dégustée en salade.

---

### Aubergine : Solanum melongena L.

Contrairement aux autres solanacées décrites ci-avant, venant des Amériques, l'aubergine provient du sous-continent indien. Ainsi les premiers cultivars (l'aubergine domestique provient d'une suite complexe de croisement de plantes cultivées localement) apparaissent entre l'Inde et la Birmanie au premier siècle de notre ère. Elle apparaît au Proche-Orient à partir du V<sup>e</sup> ou du VII<sup>e</sup> siècle, et ce sont les Arabes, via l'Espagne, qui la cultivent les premiers en Europe à partir du X<sup>e</sup> siècle. Hors l'Europe « chrétienne » ne commence à la cultiver qu'à partir du XV<sup>e</sup> siècle, et elle reste assez peu connue des agronomes et des botanistes jusqu'au XVIII<sup>e</sup> siècle. (Chauvet 2018)

Cependant, en Provence, elle semble devenir commune assez tôt, et on la retrouve assez vite dans des recettes traditionnelles de ratatouille.

Peut-être à cause de son implantation tardive, l'aubergine fait partie des espèces potagères ayant subi le plus d'érosion génétique dans sa diversité variétale, et peu de variétés européennes restent disponibles pour l'agriculture.

### ***Variété dont le berceau est local***

#### **VIOLETTE D'AVIGNON**

La Violette d'Avignon est une variété dont le berceau se situe dans le Comtat Venaissin.

Elle est très sûrement dérivée des variétés *Longue hâtive* ou *Hâtives violette*, largement décrites par les manuels Vilmorin de 1954, comme la plupart des variétés d'aubergine méridionales.

La Violette d'Avignon produit une plante de taille moyenne, dont les feuilles, le calice et la tige sont parsemés d'épines. Pour une variété ancienne et rustique, elle reste très vigoureuse, mais reste loin de la vigueur des variétés modernes.

Elle produit une aubergine dont la couleur va d'un rose pâle à un mauve foncé à maturité d'une douzaine de centimètres. Sa forme est légèrement incurvée.

Gustativement, elle bénéficie d'un goût fin et parfumé, et d'une très bonne tenue en cuisson (GRAB 2022).

Sa conservation a été pérennisée grâce au projet européen "Un réseau pour la biodiversité transfrontalière" et elle notamment conservée par l'INRAe



Figure 68 : Aubergine Violette d'Avignon (GRAB)

### ***Variétés régionales à implantation locale historique***



Figure 69 : Aubergine Longue de Barbentane (Germinance)

#### **LONGUE DE BARBENTANE**

L'Aubergine Longue de Barbentane est une variété provençale (Barbentane étant une commune au sud d'Avignon), largement répandue dans toute la Provence.

Elle est aussi connue sous le nom de *Longue Hâtive de Barbentane* ou *Longue Noire* et les variétés locales *Longue de Goult* (Goult étant une commune du Luberon) et *Longue de St-Rémy* (commune proche de Barbentane) semblent être des variétés proches.

Elle semble bien convenir à des régions où les étés sont plutôt frais, et elle manque de capacité d'adaptation au changement climatique.

Il s'agit d'une variété hâtive (très précoce) et plutôt productive. Elle produit un fruit long, onblong qui mesure entre 15 et 20 cm de longueur pour 6 à 8 cm de diamètre. Le fruit pèse environ 200 à 300 grammes,

La peau du fruit de la Longue de Barbentane est brillante, d'une couleur violet sombre à maturité. La chair de cette variété est ferme et sa saveur est douce et parfumée.

### **Enjeux**

La conservation, de l'aubergine, et par extension, celle des Solanacées (tout comme celle des Cucurbitacées) présente des enjeux quelques peu différents de la conservation des variétés fruitières, étant donné leur mode de multiplication et de diffusion, et leur place dans le paysage agricole local.

La conservation de ces variétés elle faite le plus souvent par des associations de jardiniers bénévoles, et par des maraîchers individuels. Dans ces cas-là, le déficit de rendement de ces variétés informelle (sans amélioration formelle) ne pose pas véritablement de limites, tant que la motivation des jardiniers à cultiver ces variétés reste inchangée et tant que le maraîcher peut trouver un part de valeur-ajoutée à ces variétés particulières en jouant notamment sur leurs qualités organoleptiques et leur typicité.

Ces modes de conservation et de multiplication restent instables cependant : la culture n'étant pas pérenne, quelques années sans mise en culture peuvent faire disparaître une variété si elle n'est pas suffisamment diffusée, et les ressources pour la retrouver peuvent s'avérer inexistantes.

Ces variétés peuvent toutefois présenter des traits d'intérêts : résistance à la sécheresse, qualités organoleptique, précocité, etc.

---

## **VITACEES**

### **Vigne : *Vitis vinifera* L.**

La vigne se trouve à l'état sauvage du pourtour méditerranéen jusqu'à l'Asie centrale comme une liane de forêt et des bords de rivières. Cette espèce fait partie des plus vieilles plantes domestiquées par l'humain. Elle l'aurait été dans le Caucase ou le Moyen-Orient au début du VI<sup>e</sup> Millénaire.

Son apparition et sa diffusion en Europe coïnciderait avec les colonies grecques et phéniciens puis avec l'expansion de l'Empire Romain. (*Chauvet 2018*)

## ***Variétés dont le berceau est local***

### **AUBUN**



Figure 70 : Cépage Aubun (J. Troncy 1901)

L'Aubun est un cépage de raisin noir très certainement originaire du territoire du Mont Ventoux. Il est proche du cépage Counoise (voir ci-après), ce qui engendre des confusions d'identification entre les deux cépages. Peu cultivé, il couvrait à peine 1 400 hectares en France en 2004 (Galet 2015).

Il est également appelé *moutardier* ou *moustadier* dans le Gard, *morescola* ou *murescola* en Corse, ou même *carignan de Bédoin* en Vaucluse.

D'un point de vue morphologique, il se développe en grappes moyennes ou assez grandes, cylindro-coniques, peu ramifiées, compactes. Ses baies sont de taille moyennes, sphériques ou légèrement ovoïdes, avec une peau pruinée et dure de couleur noire. Les baies sont charnues et fermes mais peu juteuses. (Viala et al. 1991)

D'un point de vue agronomique, ses rameaux cassent assez facilement en présence de vents forts, mais sont pourtant vigoureux et très productif. L'Aubun est résistant aux gelées d'hiver, ainsi qu'à l'oïdium et à la pourriture grise.

Gustativement, l'Aubun donne un vin de couleur saumon clair et d'un bel éclat. Vinifié en rosé, on obtient des vins très agréables à boire jeunes, avec des arômes de fraises des bois, grenade (notes de), groseilles, (Galet 2015).

### **COUNOISE**

La Counoise est très certainement originaire de Provence, et plus particulière du département de Vaucluse. Elle est proche du cépage Aubun (voir ci-avant), ce qui engendre des confusions d'identification entre les deux cépages. Ce cépage était seulement cultivé sur environ 500 ha en 2006. Aujourd'hui, elle est peu multipliée ce qui risque dans les années à venir à contribuer à sa disparition.

Il est également appelé *counèse*, *quennoise* ou encore *counoiso* (Galet 2015).

Morphologiquement, la Counoise est formé par des grappes moyennes, peu ramifiées, compactes, avec parfois un ou deux ailerons. Ses baies sont moyennes et irrégulières, avec ponctuellement, quelques petits grains verts. Les baies sont sphériques, charnues, juteuses, fermes à peau dure d'une couleur rouge violacé à rouge noir. (Viala et al. 1991)

D'un point de vue agronomique, la Counoise affectionne particulièrement les coteaux caillouteux bien exposés se réchauffant rapidement. Cépage vigoureux, elle résiste bien au mildiou et à l'oïdium, assez bien à la pourriture grise et à la sécheresse.

La Counoise donne un vin assez fin, fruité, souple, moyennement corsé, avec une bonne acidité. La robe du vin de Counoise est de couleur pourpre-rubis, et mélangé avec d'autres cépages, elle apporte des arômes d'abricot, de chocolat, de cuir ou même d'épices (Viala et al. 1991)

### ***Variétés régionales à implantation locale historique***

#### **BOURBOULENC**

Le Bourboulenc est un cépage blanc très certainement d'origine provençale, très répandu sur le territoire du Mont-Ventoux. Localement, il fait partie de l'encépagement des appellations Vacqueyras, Côtes-du-Rhône Villages Sablet, Côtes-du-Rhône Villages Roaix, Côtes-du-Rhône Villages Séguret, Ventoux.

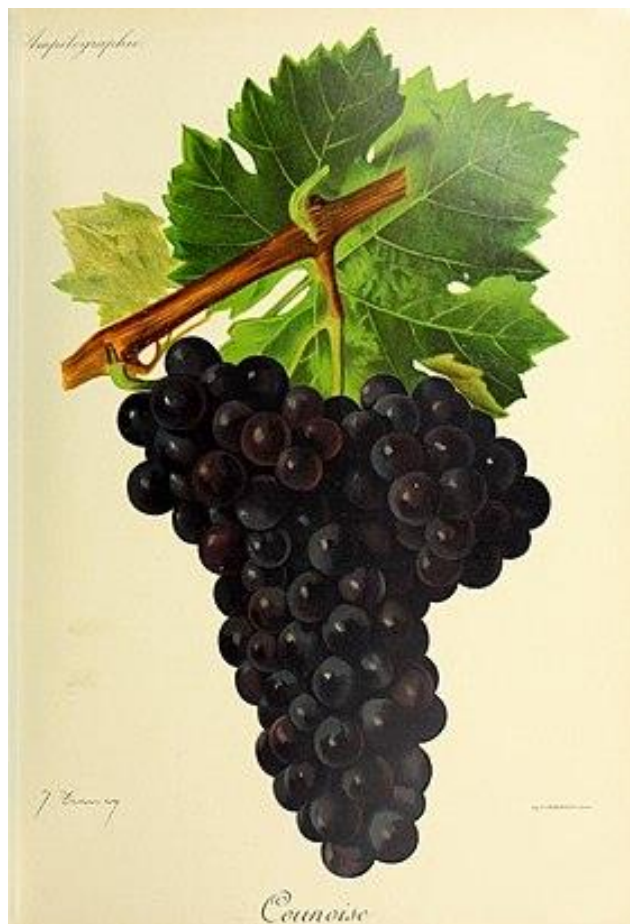


Figure 71 : Cépage Counoise (J. Troncy 1901)

Il est

aussi appelé *borbolenque* ou *borbolenc*, *clairette grosse*, *malvoisie* en Languedoc, *doucillon* dans les Bouches du Rhône, *berlou blanc*, *picardan* (à ne pas confondre avec le véritable Picardan, cépage provençal), *ondenc* (à ne pas confondre avec le véritable Ondenc, cépage du Tarn), *roussaou*, *roussette de Vaucluse*, *blanquette menue*, *blanquette du Gard*.

D'un point de vue morphologique, il se développe en grappes moyennes à grosses, courtes et assez peu régulières. Ses baies sont de taille moyennes, ovoïdes ou elliptiques, avec une peau épaisse résistante blanche devenant rose voire rousse à pleine maturité recouverte de petits points marrons ainsi que d'une belle pruine grisâtre terne. Sa chair est sucrée, fondante avec une saveur agréable.

Agronomiquement, Le Bourboulenc affectionne tout particulièrement les terres chaudes et bien exposées. Il est vigoureux, assez rustique et sa fertilité est bonne. Il est important de noter qu'il craint le vent, surtout au stade jeunes rameaux. Cependant, il est moyennement sensible

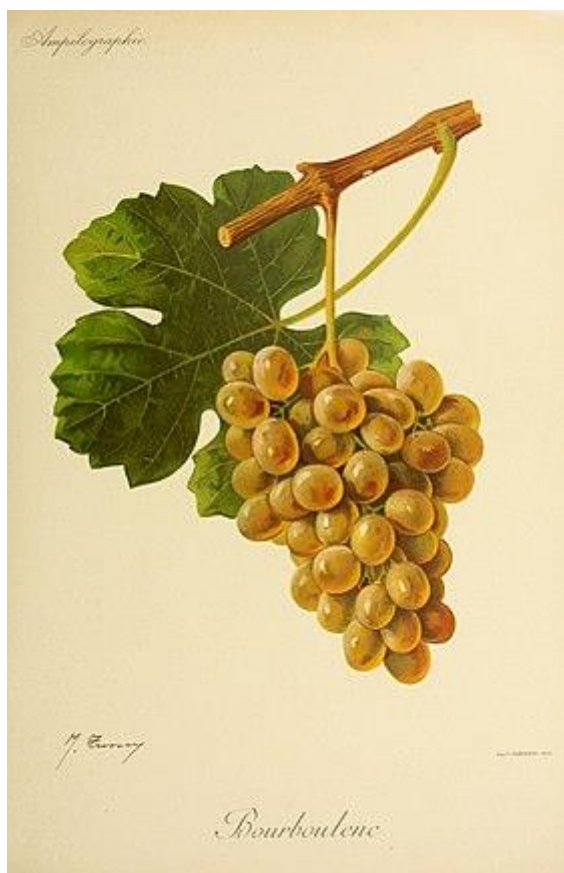


Figure 72 : Cépage Bourboulenc (J. Troncy 1901)



à l'oïdium, un peu plus au mildiou, résiste assez bien à la sécheresse et à la pourriture grise.

Gustativement, il fait partie de l'encépagement d'un grand nombre d'appellations françaises. Le Bourboulenc donne de très bons résultats en mélange avec d'autres cépages blancs avec toutefois un inconvénient majeur, celui d'apporter une légère amertume au vin fini, surtout si sa proportion est importante. Vinifié seul, il donne un produit de qualité moindre, peu alcoolique et moyennement aromatique. En mélange il apporte au vin des arômes floraux, ou d'agrumes

## CINSAULT

Le Cinsault est un cépage noir méridional très certainement d'origine provençale, très répandu sur le territoire du Mont-Ventoux. Localement, il fait partie de l'encépagement des appellations Vacqueyras, Vaucluse IGP, Ventoux. Il existe également des clones blancs et gris. En 2006, environ 25 000 ha de vignes étaient plantées en cépage Cinsault en France.

Il est aussi appelé *cinsaut*, *cinq saou* en Languedoc, *plant d'Arles*, *boudalès* ou *bourdalès*, *bourdelas* dans les Hautes-Pyrénées, *morterille*, *passerille*, *espagnen*, *hermitage* en Afrique du sud, *black malvoisie* en Californie, *black prince* et *blue impérial* en Australie, *ottavianello* en Italie, *senzo* en Bulgarie, *mavro kara melki* en Russie.

Morphologiquement, le Cinsault a de grandes grappes plus ou moins compactes. Ses baies sont grosses, de forme elliptique, avec une peau ferme d'un beau noir violacé intense, pruinée et craquante sous la dent. Sa chair est juteuse et très sucrée.

A la production, le Cinsault est vigoureux à moyennement vigoureux. C'est un cépage délicat, sensible au mildiou, à l'esca, à l'eutypiose, au black-rot, aux pourritures grise ou acide, ... Sa résistance relative à la sécheresse est intéressante d'un point agronomique. Gros producteur, il faut l'établir si possible sur des coteaux caillouteux et secs à bonne exposition et le tailler de préférence court car il s'épuise rapidement lorsque sa production est trop importante.

Le Cinsaut est idéal pour la production de vins rosés, très souvent assemblé à d'autres cépages. Vinifié seul, il donne un vin généralement peu alcoolique, souple et fin, déficitaire en acidité et en couleur, très peu tannique, à boire rapidement. En coteaux, on obtient des vins d'une belle couleur rouge vif, souples, fruités, avec un parfum agréable. En vinification il produit des arômes d'amande, de fleur de tilleul, de framboise, et de noisette.



Figure 73 : Cépage Cinsault (J. Troncy 1901)

## PICARDAN



Figure 74 : Cépage Picardan (J. Troncy 1901)

variété qui semble disparaître peu à peu du paysage des cépages vauclusiens, en dehors de Châteauneuf du Pape.

## BRUN ARGENTE

Le cépage Brun Argenté est très certainement originaire de la Provence et en particulier du département de Vaucluse. Des ressemblances sont décrites çà et là avec le cépage brun fourca, originaire pour sa part du Var. Aujourd'hui, il est encore peu multiplié,

Sur le territoire du Mont-Ventoux, le Brun Argenté n'entre dans aucun encépagement des appellations locales. Cependant, tout comme le Picardan, il entre aussi dans celui de l'appellation Châteauneuf-du-Pape.

Le Brun Argenté est aussi appelé *vaccarèse*, *camarèse*, *camérés du Gard*, *argenteuil*. Ces trois premiers synonymes laissent penser à certains ampélographes que ce cépage pourrait plutôt venir de Camargue.

Le Picardan est un cépage très sûrement originaire du sud de la France, très certainement de la Provence. Aujourd'hui, il n'est pratiquement plus cultivé.

Sur le territoire du Mont-Ventoux, le Picardan n'entre dans aucun encépagement des appellations locales. Cependant, il entre dans celui de l'appellation Châteauneuf-du-Pape.

Le Picardan est connu sous de nombreux autres noms : *oeillade blanche*, *aragnan* ou *araignan blanc*, *grosse clairette*, *papadoux*, ou bien encore *milhaud blanc* dans le Tarn.

Morphologiquement, le Picardan se reconnaît à ses grappes moyennes, ailées et compactes. Les baies sont de taille moyennes, légèrement ellipsoïdes, avec une peau d'un jaune verdâtre devenant rosée à pleine maturité recouverte d'une très belle pruine blanchâtre.

Dans la plupart des cas, le Picardan a toujours été vinifié associé à d'autres cépages. Son vin est donné comme étant bouqueté, fin et assez typé, idéal pour la production de vins rosés originaux.

Peu d'informations sont disponible sur le Picardan,



Figure 75 : Cépage Brun Argenté (J. Troncy 1901)

Morphologiquement, le Brun Argenté a des grappes moyennes, coniques et courtes, plus ou moins compactes. Ses baies sont de taille moyennes, mais irrégulières. Elles sont sphériques ou légèrement ovoïdes, avec une peau fine d'un beau noir bleuté recouverte d'une belle pruine. Sa chair croquante et sa pulpe peu juteuse. Son feuillage rougit partiellement à l'automne.

D'un point de vue agronomique, le Brun Argenté ne semble pas redouter les maladies du bois, mais il est moyennement sensible au mildiou et très sensible à l'oïdium.

Ce cépage donne un vin peu alcoolique manquant quelquefois de couleur, à saveur très fraîche et élégante particulièrement intéressante pour modérer l'ardeur alcoolique de certains cépages, notamment le grenache noir dans la préparation des vins rosés en particulier. Le Brun Argenté apporte des arômes de fleurs, et des notes épicées.

### MUSCARDIN

Le Muscardin très certainement d'origine provençale et plus précisément du département de Vaucluse. A noter que ce cépage n'a jamais été rencontré ailleurs que dans sa région viticole d'origine. Aujourd'hui, il est très peu multiplié voire complètement oublié. Il semble proche génétiquement et phénotypiquement des cépages Calitor et Mondeuse Noire.

Sur le territoire du Mont-Ventoux, le Brun Argenté n'entre dans aucun encépagement des appellations locales. Cependant, tout comme le Picardan et le Brun Argenté, il entre aussi dans celui de l'appellation Châteauneuf-du-Pape.

D'un point de vue morphologique, on le reconnaît à ses grappes moyennes, cylindriques, très compactes. Ses baies sont moyennes, elliptiques, avec une peau d'une belle couleur noire bleuté recouverte d'une pruine abondante peu résistante. La chair des baies de Muscardin est pulpeuse. Comme le Brun Argenté, son feuillage rougit partiellement à l'automne.

Ce cépage local est assez vigoureux, Sa résistance à la pourriture grise n'est pas très forte.

Le Muscardin donne un vin peu coloré moyennement alcoolique avec généralement une très bonne acidité. Il s'oxyde toutefois assez rapidement. Son bouquet est souvent floral avec une étonnante fraîcheur sapide. Le Muscardin n'est jamais vinifié seul mais est un élément d'assemblage particulièrement intéressant avec d'autres cépages.



Figure 76 : Cépage Muscardin (J. Troncy 1901)

## ***Variétés exogènes d'intérêt local***

### **MOURVEDRE**

Le Mourvèdre est un cépage d'origine espagnole, il est cependant cultivé depuis fort longtemps en Provence, et y est devenu un cépage essentiel dans le paysage du Mont Ventoux. Sur ce territoire, le Mourvèdre entre dans les encépagements des appellations Rasteau, Vacqueyras, Côtes-du-Rhône Villages Séguret, Côtes-du-Rhône Villages Plan de Dieu, Côtes-du-Rhône Villages Roaix, Côtes-du-Rhône Villages Sablet, Ventoux.

En Espagne, c'est le deuxième cépage noir le plus cultivé. En France, environ 9 000 hectares sont cultivés avec ce cépage, principalement en Provence.

On appelle le Mourvèdre également *estrangle chien*, *espar* en Languedoc, *mataro*, *damas noir*, *balzac*, *macalu* et *rossola nera* en Corse, *morastell* ou *monastrell* en Catalogne, *matterou fin* en Algérie.

D'un point de vue morphologique, le Mourvèdre a des grappes moyennes à grandes, coniques, étroites, parfois ailées, et compactes. Ses baies sont de taille moyennes et sont sphériques, avec une pellicule épaisse d'un beau noir bleuté. Ce cépage existe également en blanc et en gris mais ces individus sont très rares. Les baies sont également très fleuries par une pruine très abondante, avec une pulpe fondante avec une saveur âpre.

Le Mourvèdre se plaît parfaitement lorsqu'il est planté sur des coteaux bien exposés au midi, se réchauffant très rapidement, aux sols calcaires suffisamment profonds pour ne pas craindre la sécheresse. Cépage capricieux, exigeant, vigoureux, il est cependant sensible au stress hydrique, à l'oïdium, au mildiou.

Le Mourvèdre donne un vin structuré, riche en alcool et en tannins, très coloré, rude au début, très solide demandant plusieurs années de vieillissement. Il doit être assemblé avec d'autres cépages, notamment le grenache noir et la syrah. Gustativement, le Mourvèdre apporte à un vin des arômes de fleurs d'acacia, de champignon frais, de cuir et d'épices.

### **MUSCAT A PETITS GRAINS**

Le Muscat à Petits Grains est très vraisemblablement d'origine grecque. Ce cépage, cultivé dès le début de l'Antiquité, est connu et cultivé désormais dans le monde entier. Entrant dans l'encépagement de l'appellation Muscat de Beaufort, il est devenu un cépage essentiel sur le territoire du Mont-Ventoux.

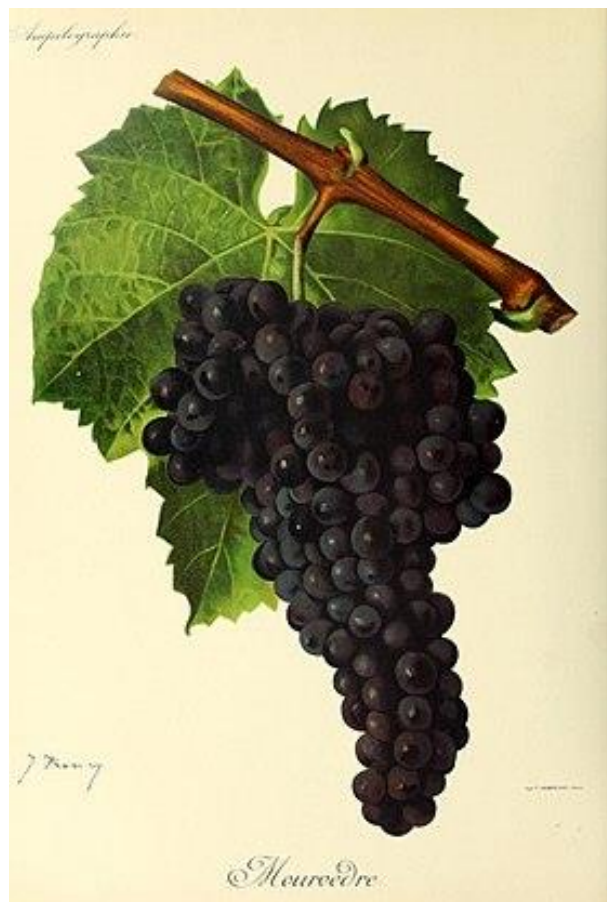


Figure 77 : Cépage Mourvèdre (J. Troncy 1901)

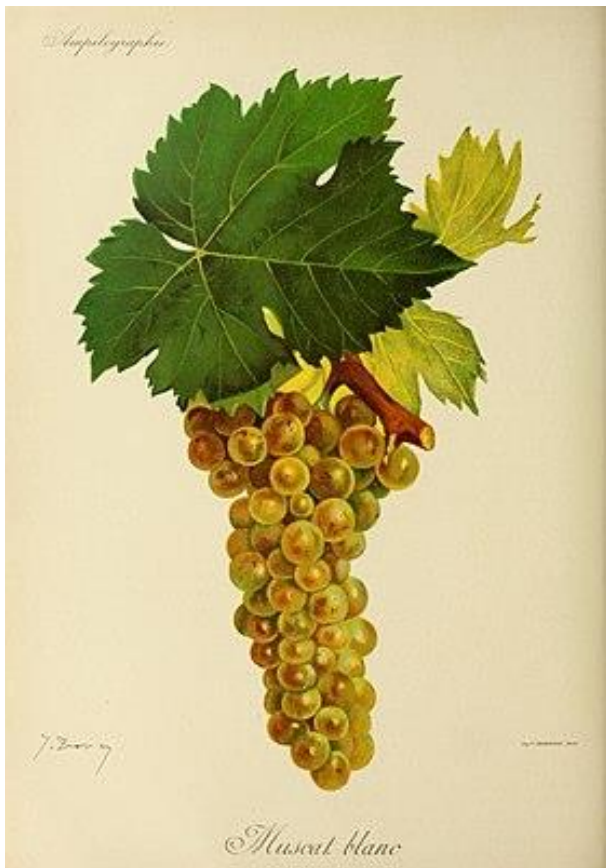


Figure 78 : Cépage Muscat à petits grains (J. Torcy 1901)

En France, environ 7 000 hectares sont cultivés avec ce cépage, et sur beaucoup de territoires différents (Dentelles de Montmirail, Roussillon, Minervois, Corse, Diois...).

Le Muscat à Petits Grains a de nombreux synonymes : *muscat de Frontignan*, *muscat de Die* dans la Drôme, *muscat d'Alsace*, *moscatel de grano menudo* en Espagne, *moscato nero di acqui* en Italie pour le noir, *muscat d'Eisenstadt* en Autriche ou encore *gelber muskateller* en Allemagne et en Autriche.

Morphologiquement, ce cépage se reconnaît à ses grappes petites à moyennes, de forme cylindrique, longue et étroites et plus ou moins compactes. Ses baies sont de taille moyenne et de forme sphérique, avec une pellicule épaisse d'un beau jaune ambré se couvrant de petits points roux à complète maturité. Des variétés de couleur rose ou noir existent également, mais sont peu multipliées toutefois. La chair du raisin est ferme et juteuse, avec un goût très sucré à saveur muscatée.

affectionne tout particulièrement les terres calcaires. Gustativement, il est très souvent utilisé dans l'élaboration de vin doux naturels et apporte des arômes de cire d'abeille, de fleurs de citronnier, de miel, de rose ou encore de tilleul.

### MUSCAT DE HAMBOURG

La culture de cette variété est très ancienne, et selon des études génétiques et ampélographiques, il serait issu du croisement entre les cépages Muscat d'Alexandrie et Frankenthal. Contrairement aux autres cépages décrits ci-avant, ce cépage donne des raisins de table et n'a pas de bonnes aptitudes à la vinification.

En France, environ 3 600 hectares sont cultivés avec ce cépage. Sur notre territoire d'étude, ce cépage est le seul possible pour la production du Muscat du Ventoux, raisin de table protégé par une Appellation d'Origine depuis 1997.



Figure 79 : Cépage Muscat de Hambourg (J. Torcy 1901)

Le Muscat de Hambourg est aussi appelé *oeillade musquée* dans le Gard, *muskat-trolinger* ou *muskat-trollinger*, mais encore *black muscat* à Chypre.

Le Muscat de Hambourg est formé par des grappes grandes à ramifications secondaires très développées, plus ou moins compactes. Ses baies sont de taille moyenne à assez grosse (15 à 20mm de diamètre), de forme elliptique. Leur peau est moyennement épaisse, d'un beau noir bleuté avec une très belle pruine. La chair du Muscat de Hambourg est juteuse, avec une saveur franchement muscatée très agréable.

### Tableau récapitulatif des variétés inventoriées

Espèce		Variété dont le berceau est local	Variétés régionales à implantation historique locale	Variétés exogènes d'intérêt local
<b>Pistachier</b>	<i>Pistacia Vera L.</i>			Aegine Larnaka
<b>Asperge</b>	<i>Asparagus officinalis L.</i>	<b>Prébelle</b>		Argenteuil Hâtive
<b>Artichaut</b>	<i>Cynara cardunculus L.</i>		Violet de Provence Cardes de Provence	
<b>Laitue</b>	<i>Lactuca sativa L.</i>		Craquerelle du Midi	
<b>Noisetier</b>	<i>Coryllus avellana L.</i>		Aveline de Provence	
<b>Câprier</b>	<i>Capparis spinosa L.</i>	<b>Notre-Dame-d'Aubune</b>		
<b>Pastèques</b>		<b>Gigérine</b>		
<b>Melon</b>			Cavaillon Tranche Rouge Cavaillon Tranche Vert	
<b>Courge musquée</b>			Musquée de Provence	
<b>Courgette</b>			Grisette de Provence	
<b>Plaqueminer</b>	<i>Diospyros kaki</i>		Muscat vrai de Provence	
<b>Grenadier</b>	<i>Punica granata L.</i>		Provence	
<b>Figuier</b>	<i>Ficus carica L.</i>	<b>Noire de Caromb Goutte d'Or Grosse Grise de Notre-Dame Grise du Brégoux</b>	Longue d'Août Dauphine Noire de Barbentane	
<b>Olivier</b>	<i>Olea europaea L.</i>	<b>Verdale de Carpentras</b>	Tanche Rougette Négrette	
<b>Jujubier</b>	<i>Ziziphus jujuba</i>		Provence	
<b>Cognassier</b>	<i>Cydonia oblonga</i>		Provence	
<b>Fraisier</b>	<i>Fragaria ananassa</i>	<b>Reine de Carpentras</b>		Ciflorette Garriguette Pajaro
<b>Pommier</b>	<i>Malus domestica</i>	<b>Vauriasse de Valréas Couchine</b>	Provençale Rouge d'Hiver Bouquepreuve	
<b>Abricotier</b>	<i>Prunus armeniaca L.</i>	<b>Polonais Rosé de Provence</b>	Luizet Muscat de Provence	Bergeron

<b>Cerisier</b>	<i>Prunus avinum L.</i>	<b>Camus de Venasque</b>	Pélistier Alpine de Provence	Burlat
<b>Griottier</b>	<i>Prunus cerasus L.</i>		Provence	
<b>Prunier</b>	<i>Prunus domestica L.</i>		Perdrigones	
<b>Amandier</b>	<i>Prunus dulcis</i>		Princesse Béraude Tournefort Demi-Tendre d'Apt	Ferragnès
<b>Pêcher</b>	<i>Prunus persica L.</i>		Charles Roux Sanguine de Manosque	
<b>Poivron/Piment</b>	<i>Capsicum annuum L.</i>	<b>Carré de Lagnes</b>	Sucette de Provence	
<b>Tomate</b>	<i>Solanum lycopersica L.</i>	<b>Gigondas Belle du Joncuas</b> <b>Kaki</b> <b>Grosse du Vaucluse</b>	Grosse de Pertuis Rosée de Provence	
<b>Aubergine</b>	<i>Solanum melongena L.</i>	<b>Violette d'Avignon</b>	Longue de Barbentane	
<b>Vigne</b>	<i>Vitus vinifera L.</i>	<b>Aubun</b> <b>Counoise</b>	Bourboulenc Cinsault Picardan Brun argenté Muscardin	Mourvèdre Muscat à petits grains Muscat de Hambourg
<b>TOTAUX</b>		<b>21</b>	41	12



## Variétés d'intérêts pour le territoire du Mont-Ventoux

Dans le cadre de cet inventaire, nous avons pour objectif d'identifier les variétés d'intérêt pour le territoire du Mont-Ventoux, afin de prioriser les actions de potentiels décideurs à même d'engager des actions pour valoriser, protéger, développer et transmettre aux générations future la richesse phylogénétique de ce territoire.

La diversité phylogénétique étant essentielle pour l'avenir des systèmes agricoles, de l'alimentation et aux territoires ruraux, l'idéal serait de pouvoir agir sur la conservation et la valorisation de chacune des variétés présentées ci-avant.

Mais, il nous paraît plus cohérent de pouvoir identifier, parmi toutes les variétés listées, celles qui présentent les intérêts les plus urgents et prioritaires pour le territoire.

Ainsi, nous distinguons ci-après les variétés à risque plus ou moins fort d'érosion, pour lesquelles des actions de conservation sont nécessaires pour s'assurer de leur pérennité et éviter leur disparition progressive ou totale, et les variétés à fort potentiel de développement, sur lesquelles des filières de valorisation, voire des démarches qualité sanctionnées de labels officiels peuvent être envisagés.

### Variétés à risque de disparition

#### Variétés disparues

Une variété du territoire semble avoir complètement disparu : la **Fraise Reine de Carpentras**. Sa seule trace subsiste dans des inventaires de la diversité cultivée au niveau national. Selon l'histoire de cette espèce il paraît tout à fait vraisemblable que son apparition soit contemporaine à l'implantation de la culture de fraises dans le Comtat Venaissin, et sa déprise coïncide avec l'apparition de variétés améliorées, telles que la Gariguette, puis la Ciflorette. Les producteurs de fraise interrogés pour cet inventaire ne semblent pas eux-mêmes connaître cette variété.

Des recherches plus poussées sur cette variété en particulier pourrait s'avérer utile, à la fois pour que la filière d'importance régionale qu'est la Fraise de Carpentras puisse communiquer et valoriser cet héritage, et pourquoi pas trouver trace du phénotype de cette variété dans des variétés encore existantes.

Cette variété est intéressante d'un point de vue stratégique. La Reine de Carpentras est l'exemple type d'une variété d'intérêt local, historiquement implanté sur un territoire, qui a petit à petit été remplacé puis supplanté par des variétés allochtones, plus productives, ou convenant mieux aux attentes du marché, jusqu'à disparaître totalement et être oublié même par les producteurs de cette plante cultivée eux-mêmes.

La Reine de Carpentras a très sûrement disparu à une époque où l'érosion de la diversité cultivée n'était ni connue, ni documenté, et où les variétés formelles (ainsi que le système semencier formel) n'étaient que promesses de modernité, de meilleurs rendements et de meilleurs revenus. Aujourd'hui cette érosion est connue et estimée, et il faut pouvoir mettre en place les actions nécessaires pour ne pas que d'autres variétés, et notamment celles citées dans le paragraphe ci-après, puisse connaître le même sort.

## Variétés presque disparues

Si certaines variétés du territoire ont suivi la même déprise que la Reine de Carpentras, d'autres ont la chance d'avoir quelques individus qui subsistent, çà et là sur le territoire.

Dans notre inventaire, nous avons pu voir que c'est le cas des variétés d'**abricots Rosé de Provence** et **Luizet**, et de la **cerise Camus de Venasque**. Ces variétés arboricoles locales, semble-t-il largement répandues par le passé ont quasiment disparu du territoire, cependant, quelques arbres subsistent, le plus souvent chez des particuliers ou dans des structures spécialisées (pépinières et vergers conservatoires).

Ces variétés, s'ils ne semblent plus avoir d'intérêt agronomique, pour des raisons de productivité et de qualité, elle restent une trace de l'histoire arboricole du territoire du Mont-Ventoux, qui a amené à en faire un terroir d'exception pour l'abricot et pour la cerise. D'un point de vue patrimonial, il est essentiel de pouvoir les conserver sur le territoire et éviter leur disparition pure et simple

Ainsi, des travaux de conservation de ces variétés pourraient amener à diffuser ces variétés un plus largement dans un premier temps, afin de multiplier le nombre d'individus sur le territoire et diminuer les chances de les voir disparaître. Pour cela, on pourrait proposer à des habitants et citoyens du territoire « d'adopter » un abricotier ou un cerisier de ces variétés pour augmenter le nombre d'individus.

Si, par la suite, des qualités intrinsèques de ces variétés semblent d'intérêt pour le territoire, des travaux de sélection et de multiplication pourraient être envisagées. Mais pour cela, il faut qu'elles ne disparaissent pas.

## Variété en déprise

Si elles ne sont pas à risque de disparition immédiates, certaines variétés sont en déprise sur le territoire, voyant leur mise en culture diminuer au fur et à mesure des années, remplacées par d'autres variétés plus intéressantes, ou même par d'autres espèces. Ces variétés, plutôt grandement implantées par le passé, subissent une baisse d'intérêt de la part des agriculteurs locaux, pour diverses raisons, qu'elles soient agronomiques, environnementales ou économiques.

C'est par exemple le cas de l'**abricot Orangé de Provence**, dont les qualités organoleptiques ne sont plus en adéquation avec les demandes (supposées ou réelles) des consommateurs de fruits. La couleur claire et le goût délicat de ce fruit ne correspond plus aux exigences des grossistes et des acheteurs dans les filières longues. En résulte une lente mais profonde érosion des populations d'Orangé de Provence, petit à petit remplacé par des variétés plus adaptées au marché ou par d'autres espèces de plantes cultivées.

Autre cas de remplacement progressif d'une variété locale par des variétés allochtones : le cas de l'asperge **Prébelle**, petit à petit supplantée par les variétés hybrides néerlandaises plus productives. Ce changement variétal dans les filières locales d'asperge impacte également la variété **Argenteuil hâtive**, allochtone, mais historiquement implantée sur le territoire. Au-delà de la différence de qualité gustative, ce remplacement progressif met en danger la Prébelle, déjà peu cultivée et peu connue en dehors du Vaucluse.

Pour l'orangé de Provence comme pour la Prébelle et l'Argenteuil Hâtive, leurs qualités organoleptiques intrinsèques en font pourtant des variétés des plus intéressantes d'un point de vue gastronomique et culturel.

Enfin, côté viticulture, les deux variétés originaires du Mont-Ventoux, l'**Aubun** et la **Counoise**, voient également leur encépagement diminuer durablement. Un manque d'intérêt de plus en plus certains des viticulteurs pour ces cépages est là aussi en cause, notamment en lien avec la difficulté de les valoriser économiquement, étant donné leur absence dans les cahiers des charges des appellations locales

Pour réduire la déprise de ces variétés dont le berceau est local, il faut pouvoir redonner une raison aux agriculteurs de les utiliser, de les cultiver et de les commercialiser. Pour cela, l'une des priorités est de pouvoir faire connaître ces variétés, leurs qualités et leur valeur historique et patrimoniale pour le territoire. Cela permettra aux consommateurs les plus curieux et les plus engagés de rechercher ou de reconnaître ces variétés, et ainsi stabiliser la demande.

Intégrer le plus possible ces variétés en déprise au panier de biens et de services du territoire du Mont-Ventoux, en en faisant des porte-étendards de l'exception agronomique et gastronomique du territoire, permettrait de ralentir leur disparition.

Enfin, il faut pouvoir, si nécessaire, travailler à l'amélioration formelle de ces variétés afin de leur redonner une attractivité agronomique et économique aux agriculteurs qui se tournent vers de nouveaux cultivars ou de nouvelles productions. Cette amélioration formelle pourra être permise par un travail de longue haleine de multiplication et de sélection.

### **Variétés à fort potentiel de développement**

#### **Filières à construire ou consolider**

Dans nos entretiens et nos recherches pour dans le cadre de cet inventaire, certaines variétés nous sont apparues comme ayant des intérêts plus ou moins importants pour le territoire dans le cadre de dynamique de filière existantes ou en démarrage

Ainsi, la filière pistache, est aujourd'hui en plein développement sur le territoire, et travaille notamment à l'acclimatation de variétés méditerranéennes grecques et chypriotes telles que **Larnake** ou **Aegine** aux conditions pédoclimatiques de notre terroir. La filière amande est dans un cas similaire, mais est plus avancée dans cette démarche. Cependant, des variétés régionales telles que la **Princesse**, la **Béraude**, la **Tournefort** ou la **Demi-Tendre d'Apt**, sont toujours conservées par des pépinières et des centres de recherches mais sont semble-t-il moins à même d'être plantées que des variétés allochtones, notamment italiennes et espagnoles.

Des démarches de filières similaires sont en démarrage sur le territoire provençal : c'est le cas des filières coings et grenade. Si le **Coing de Provence** et la **Grenade de Provence** sont des variétés plus largement provençales que particulières au Ventoux, elles restent tout de même une ressource essentielle et une richesse indéniable pour ce territoire. La valorisation de ces deux variétés dans des filières consolidées peut apporter plus de valeur-ajoutée à leurs producteurs, et ainsi, au territoire.

Enfin, des filières de valorisation peuvent être également imaginées sur d'autres variétés locales ou régionales d'intérêt. C'est le cas de la **Gigérine**, culture emblématique du territoire et dont les produits sont aussi traditionnels et d'intérêt culturel. Il s'agit là d'une production presque exclusivement originaire du Ventoux.

Pour tous ces cas, la multiplication des démarches de filière peut faciliter le travail de conservation et de valorisation du patrimoine variétal du Ventoux. Ainsi, il est nécessaire pour un territoire comme le Ventoux d'accompagner et de s'intégrer à ces démarches de filière, afin de consolider le tissu agricole local, et consolider le patrimoine variétal et spécifique de ses paysages.

Cependant, pour assurer une conservation et une valorisation du patrimoine variétal du Ventoux, ce développement doit s'accompagner d'une utilisation partielle ou totale des variétés locales ou régionales, afin d'ancrer plus profondément ces démarches dans la culture du territoire, faciliter l'adaptation des filières de production à un terroir, et s'assurer la pérennité de ces variétés par leur valorisation économiques et commerciales.

### Démarches qualité possibles

Si les démarches vers des signes de qualités (Appellations d'Origine Protégée et Indications Géographiques Protégées principalement) ne sont pas des solutions miracles pour la conservation et la valorisation des variétés locales de plantes cultivées, elles peuvent y contribuer grandement, aussi longtemps que leurs cahiers des charges fait la part belle à ces variétés.

A l'issue de cet inventaire, et étant donné l'expérience de Planète Terroirs dans ce domaine, nous entrevoyons des potentiels importants de ce côté.

C'est d'abord le cas de la filière abricot, dans laquelle une démarche de création d'une IGP Abricot des Barronnies a été lancée. Elle ferait-elle une place à l'abricot **Orangé de Provence** et le projet d'aire d'appellation pourrait intégrer plusieurs communes du territoire du Mont-Ventoux. Ce type de démarche pourrait tout à fait améliorer la situation de cette variété, mais la présence probable de variétés allochtones, plus productives et plus intéressantes pour les marchés pourraient atténuer l'efficacité de la démarche pour la valorisation de cette variété.

Cependant, deux filières ont retenu notre attention sur le territoire du Mont-Ventoux dans le cadre de potentielle démarche qualité

La renommée et la qualité organoleptique de la **Figue Longue Noire de Caromb**, pourrait justifier la création d'un label pour cette seule variété, mais la richesse variétale du territoire, à commencer par la **Goutte d'Or**, autre variété dont le berceau est local plaide pour une démarche multi-variétale, se concentrant cependant sur les variétés locales ou d'intérêt local. Une démarche de création d'une appellation d'origine sur les figues du territoire du Ventoux aurait toutes ses chances d'aboutir, d'autant plus si elle se concentre sur le particularisme de son terroir et de la richesse des variétés qui s'y trouve.

De même, les oléiculteurs du Mont-Ventoux n'ont pas attendu cet inventaire et se sont déjà penchés, eux sur un projet d'AOP autour de l'huile d'olive du Ventoux, centrée sur la variété locale, la **Verdale de Carpentras**. Leur objectif serait de créer une AOP sur une huile d'olive

quasiment monovariétale afin de profiter au mieux des qualités paysagères, organoleptiques et agronomiques de cette variété locale.

De même, des démarches qualités peuvent être imaginées autour de l'asperge et de ses variétés locales et d'intérêt locale, **Prébelle** et **Argenteuil Hâtive**, sur la **Gigérine**, sur la **Grenade de Provence**, ou encore sur l'**Artichaut Violet de Provence**.

Dans chacun de ces cas, l'acceptabilité de cette démarche qualité, centrée exclusivement sur des variétés locales, par les producteurs concernés est inévitable afin de s'assurer de la pérennité des labels ainsi créés. Ainsi, les structures accompagnant ce type de démarche doivent faire de cette question variétale une priorité. L'expérience d'autres AOP et IGP parle en la faveur des variétés locales : elles sont indispensables à la typicité d'un produit de qualité.

Si ce genre de démarche s'enclenche sur le territoire du Ventoux et si la conservation de la diversité cultivée est une priorité, il faudra veiller au mieux que les cahiers des charges réservent la priorité aux variétés locales ou d'intérêt local, afin qu'elles ne soient pas supplantées par des variétés allochtones permises par un cahier des charges moins regardant sur cette thématique.

### **Variétés à relancer ou à développer**

Certaines variétés locales, peu présentes sur le territoire, pour cause de déprise ancienne et/ou d'abandon progressif de leur culture, nous sont apparues comme intéressantes à intégrer dans des programmes de relance. Car si elle présente des intérêts patrimoniaux importants, elles peuvent avoir un intérêt économique pour les agriculteurs du territoire et pour le territoire lui-même.

Un programme de ce type est d'ores et déjà en cours sur le câprier **Notre-Dame-d'Aubune** : à partir de quelques individus sauvages restants, des travaux de bouturage ont été lancés afin, à terme, de replanter des câpriers sur le territoire. Si le câprier a totalement disparu du paysage agricole du territoire du Ventoux, nous pourrions le voir réapparaître d'ici quelques années dans les exploitations agricoles et dans les assiettes des restaurants locaux, afin de renouer avec la tradition historique de la câpre au Ventoux.

Des programmes similaires pourraient être envisagés sur d'autres variétés locales : le poivron **Carré de Lagnes**, intéressant d'un point de vue organoleptique mais quasiment disparu, la **Laitue Craquerelle du Midi**, très intéressante d'un point de vue agronomique et organoleptique, ou les tomates **Kaki**, **Grosse du Vaucluse** et **Gigondas Belle du Joncuas**, dont le berceau est local mais qui sont assez peu connues sur le territoire.

Quelques soient les variétés retenues, les travaux de relance de ces variétés pour les réimplanter durablement sur un territoire sont des démarches de longue haleine nécessitant des investissements importants. Il faut également des femmes et des hommes passionnés pour mettre en œuvre ces projets.

Là aussi, il faut pouvoir travailler à l'amélioration formelle de ces variétés afin de les rendre attractives d'un point de vue agronomique et économique pour les agriculteurs.

## Enjeux de la diversité cultivé au Mont-Ventoux

Lors de nos rencontres avec les acteurs du territoire du Mont-Ventoux, et à partir des informations compilées sur les variétés de plantes cultivées inventoriées, nous avons pu identifier une multitude d'enjeux que les acteurs du territoire doivent adresser s'ils veulent s'emparer de ce sujet.

### Des plantes, des graines et des humains

La question de la diversité phylogénétique, est avant tout, une question de la relation de l'humain avec les plantes qu'il cultive : c'est lui qui les sélectionne et les multiplie à son gré, selon ses besoins et ses objectifs de production. La diversité variétale est d'ailleurs une résultante de la coévolution entre plantes cultivées et communautés humaines qui les cultivent depuis des siècles.

Ainsi, sur le territoire du Mont-Ventoux et au-delà des agriculteurs sélectionnant leurs propres plantes cultivées et produisant leurs propres semences, nous pouvons compter, parmi les acteurs œuvrant directement ou indirectement pour la diversité agricole :



Figure 80 : Tri des graines potagères produites par l'association Label Vers. (G.Turpin)

- Les pépinières, conservant, maintenant, et élaborant, pour certaines d'entre elles, de nombreuses variétés fruitières qu'elles destinent et vendent aux professionnels et aux particuliers
- Les associations de jardiniers et de citoyens, qui échangent, produisent, conservent et vendent, parfois, des semences de variétés potagères, le plus souvent, et les associations locales qui mettent en place des jardins ou vergers conservatoires.
- Les confréries, syndicats de producteurs et Organismes de Défense et de Gestion (ODG) d'AOP et d'IGP du territoire, qui travaillent à la valorisation de leurs productions, et donc à celles des variétés locales avec lesquelles elles sont élaborées.

Ces acteurs mettent en place ces actions de conservation, de valorisation, d'échange et de multiplication de la diversité agricole domestique dans le cadre d'une activité commerciale rémunérée directement ou non, ou de façon plus désintéressée. Dans les cas des associations et des ODG, la pérennité des activités autour de la diversité cultivée ne sont pas assurées, si,

dans le cas des premiers, l'élan associatif s'essouffle, et dans le cas des seconds, si la diversité cultivée n'est pas une priorité de la politique de la filière concernée.

Un des enjeux principaux partagés par certains de ces acteurs, rencontrés pour la rédaction de cet inventaire, est la nécessité de faire du lien entre acteurs, de ceux qui conservent, même bénévolement, les variétés locales et d'intérêt local, à ceux qui produisent ou pourraient les produire, pour travailler efficacement à la conservation et à la valorisation de la diversité cultivée.

Car historiquement, c'est toujours par l'échange et à l'adaptation à différentes conditions pédoclimatiques d'un même terroir, ou même de terroirs différents, que ce sont créés et consolidés les variétés de plantes cultivées, avec des traits correspondant aux exigences de ce territoire et aux besoins des humains. L'échange est donc essentiel à la diversité des plantes cultivées.

Mais c'est surtout le manque de lien entre association œuvrant pour la conservation (principalement de plantes maraîchères et arboricoles) et acteurs de la production agricole qui semble être l'enjeu principal. Car l'action bénévole de ces femmes et hommes s'engageant dans ces dynamiques associatives, toujours bénévoles, vise avant tout à rendre disponible ces variétés aux agriculteurs souhaitant s'en emparer. Or, si aucun maraîcher ni agriculteur ne s'empare des variétés résultant de ce travail désintéressé et fastidieux, le risque de démotivation et d'abandon de ces actions est grand.

Cet enjeu n'est pas spécifique au territoire du Mont-Ventoux, mais il est important de le prendre en considération, pour pérenniser les travaux des associations locales et de rendre disponible le fruit de leur travail au plus grand nombre, de pouvoir créer les canaux de valorisation et de partage de leurs travaux essentiels.

### **Enjeux de la protection des variétés à risque**



Figure 8 : Orangé de Provence (Crédit : RéussirF&L)

Tout d'abord, comme nous l'avons vu, le territoire est confronté à la disparition de certaines variétés, à des stades variables, du risque de disparition, avec quelques individus restants, aux filières productrices de variétés locale dans des phases de déprise plus ou moins importantes.

Ainsi, exemple canonique, l'apparence de l'abricot Orangé de Provence, plus clair que l'abricot standard recherché désormais par acheteurs et grossistes, aggrave l'affaiblissement progressif de la filière abricot au Ventoux et un abandon progressif de la culture de cette variété sur le territoire, malgré ses qualités organoleptiques indéniables et tout à fait singulières, au profit de variétés exogènes plus colorées, voire d'autres espèces de plantes cultivées.

Un phénomène similaire est observable dans la filière oléicole. Car les difficultés supportées par cette filière, non seulement à un niveau local, mais aussi au niveau national (concurrence, manque de valeur-ajoutée, vieillissement des producteurs, manque d'installation) poussent nombre d'oléiculteurs à se tourner vers des variétés étrangères, le plus souvent menées en haies fruitières. Au-delà des conséquences environnementales de ce type de culture – car conduites de façon plus intensives – et de qualité organoleptique de ses produits par rapport aux cultures « traditionnelles » **de Verdale de Carpentras** et des autres variétés locales, la démocratisation de ces variétés italiennes – pour la plupart – constitue non seulement un danger pour les variétés locales, mais aussi pour les paysages caractéristiques du Ventoux, enclenchant un début d'abandon du verger traditionnel, si important pour l'attractivité et l'authenticité des paysages de notre territoire.

Les transformations dans les usages et l'abandon de ces variétés locales présentent un enjeu paysager, et donc touristique, de grande importance pour le Ventoux, car une disparition de vergers d'abricots et de vergers d'oliviers traditionnels changerait progressivement mais durablement les paysages du territoire, qui participent grandement à son attractivité et à son rayonnement dans le monde entier.

De plus, comme nous l'avons observé pour le câprier sur les collines des Dentelles de Montmirail, les variétés ne sont pas les seules menacées de disparition sur un territoire donné, les espèces peuvent l'être aussi. Or, maintenir une diversité spécifique sur un territoire est essentielle du point de vue environnemental, car afin d'éviter une sur-spécialisation du tissu agricole, qui a pourtant cours, progressivement sur le Ventoux. Il en va là aussi de la richesse gastronomique du territoire, participant lui aussi grandement à l'attractivité touristique consécutive du territoire.

Sur les variétés dont le berceau est local, ces dynamiques de disparition de variétés sont observables également pour l'asperge Prébelle, remplacée progressivement par des hybrides hollandais, et résultent dans la disparition quasi-totale des variétés d'abricots. Rosé de Provence et Luizet, et de la cerise Camus de Venasque, voire dans une totale disparition de certaines variétés, comme la fraise Reine de Carpentras.

Aucune variété n'est à l'abri, à court, moyen ou long terme, d'une disparition partielle sur un territoire, ou totale. L'enjeu est donc la vigilance face aux alertes qui peuvent donner certains acteurs de la diversité cultivée, et de mettre en place les actions nécessaires pour éviter et prévenir les risques de disparitions des variétés locales.

### **Valorisation des variétés d'intérêt**

Il existe un important potentiel de valorisation économique d'un grand nombre de variétés locales du Ventoux.

Ainsi, si la Cerise des Côteaux du Ventoux est aujourd'hui protégée par une Appellation d'Origine Protégée (AOP), tout comme de nombreux vins de territoire, le Muscat du Ventoux (AOP) et le Petit Epeautre de Haute-Provence (IGP), des démarches vers



Figure 81 : Logos AOP et IGP (Crédit : INAO)



des signes de qualité similaires pourraient apporter un soutien de taille à des variétés locales et aux filières qui les cultivent.

Si une démarche de reconnaissance en AOP de l'oléiculture au Ventoux est en démarrage, des démarches similaires pourraient et devraient être envisagées sur l'abricot, la figue et l'asperge, voire sur le coing, la grenade ou la gigérine, afin de transformer les qualités organoleptiques et agronomiques des variétés locales en certification européenne, et en valeur ajoutée pour ses producteurs.

Mais pour que ces démarches soient efficaces du point de vue de la conservation de ces variétés, ces dernières doivent être les pierres angulaires des cahiers des charges élaborés pour la création de ces signes de qualité, afin de préserver l'authenticité des productions et par là même, les variétés qui la leur confère. Un cahier des charges tourné vers des variétés locales, et idéalement, uniquement vers des variétés locales seraient à même de protéger ces variétés de tout risque de déprise importante ou de disparition pour quelques décennies. Toutefois, les récentes inscriptions à la liste des signes de qualités, sur le territoire en dehors, montrent que cette priorité n'est pas partagée par toutes les filières s'engageant dans cette démarche, l'ouverture des cahiers des charges à des variétés allochtones plus productions poussant les variétés locales vers le statut de faire-valoir.

Cet enjeu est également présent dans les dynamiques de redéveloppement de filières disparues ou très localisées. Ainsi, en Provence, des investissements forts, en terme humains et financiers, participent à la réimplantation de très nombreux amandiers sur le territoire, notamment celui du Ventoux. Si cette dynamique participe à la relocalisation de la production d'amande pour la consommation locale et la transformation par les nombreux confiseurs de la région, tout à fait bénéfique d'un point de vue environnemental et sociétal, l'utilisation de variétés locales ou régionales d'amandiers, comme la Princesse ou la Béraude, n'est pas majoritaire, les plantations se tournant le plus souvent vers des variétés allochtones plus productives. Ce constat est d'autant plus sévère si l'on prend en compte la question hydrique, l'amandier étant l'un des arbres plus consommateurs d'eau en arboriculture.

### **Variétés locales et changement climatique**

Comme nous l'avons décrit en introduction, les variétés cultivées sont une ressource essentielle à l'adaptabilité de certaines filières au changement climatique, mais aussi aux risques climatiques et sanitaires de l'agriculture. Cependant, il semblerait que des variétés oléicoles, comme la Rougette, ou que certaines variétés maraîchères souffrent plus de la sécheresse que d'autres variétés allochtones, justifiant dans ces cas-là, le passage à des variétés moins gourmandes en eau, ou plus résistantes à des stress hydriques.

Mais certaines variétés identifiées lors de cet inventaire présentent cependant des caractéristiques des plus intéressantes pour faire face au changement climatique et à ses conséquences. Ainsi, la Grise du Brégoux, variété de figue locale, originaire de Caromb, présente des aptitudes de résistance à la sécheresse plus importantes que les autres variétés locales. De même, la Goutte d'Or, autre variété locale de figue, semble moins sensible aux piqûres des mouches, qui apparaissent et se multiplient au Mont-Ventoux avec le changement climatique, et contre lesquelles une lutte biologique est quasi impossible.

Cependant, ces connaissances sur les aptitudes de ces variétés à telle ou telle conséquence du changement climatique sont cependant empiriques et nécessiteraient une

confirmation formelle, par l'observation et/ou l'expérimentation. De plus, dans l'arboriculture, le recours à des variétés méridionales plus précoces fait courir le risque de catastrophes agronomiques en exposant plus grandement les productions aux épisodes gélifs.

L'enjeu de la conservation de la diversité cultivée est donc indissociable des potentiels économiques des variétés en question, mais aussi de leurs qualités agronomiques en lien avec les questionnements actuels soulevés par les conséquences du changement climatique. Car si une variété locale d'une plante cultivée peut être caractérisée par son adaptation à son terroir et à son climat, le changement climatique qui impacte durement l'agriculture vausloisienne en termes de chaleurs, de sécheresse et de catastrophes climatiques soudaines et toujours plus fréquentes, peut remettre en question le recours aux variétés locales, pour se tourner, petit à petit, vers des variétés plus méridionales et ainsi anticiper les futures conditions climatiques de notre territoire.

La question stratégique autour de la diversité cultivée est la suivante : dans ce contexte de sécheresses récurrentes et d'aléas climatiques de plus en plus fréquents, l'agriculture du Mont-Ventoux doit-elle préserver (voire améliorer) ses variétés locales quitte à changer ses pratiques agronomiques et entamer une véritable transition agroécologique, ou doit-elle se tourner vers des variétés, voire des espèces, plus méridionales afin de pérenniser ses modes de productions actuels ?

L'ambition de cet inventaire est avant tout de servir d'outil aux acteurs du territoire, afin d'entreprendre des projets et des politiques qui se feront en toute connaissance des ressources phylogénétiques du Mont-Ventoux. Cependant, ce sont ces acteurs qui sont et qui seront les premiers impactés par les conséquences du changement climatique, et c'est à eux de faire les choix nécessaires pour pérenniser leur production et leurs entreprises. Mais la diversité spécifique, variétale et génétique des plantes cultivées sera et restera une ressource d'adaptabilité de l'agriculture face aux bouleversements qu'elle rencontrera, rendant sa conservation essentielle pour un territoire aussi agricole que le Mont-Ventoux

## Préconisations

Cet inventaire a été écrit en partie pour nourrir le travail de diagnostic et de réflexion autour du Projet Alimentaire Territorial (PAT) piloté par le Parc Naturel Régional du Mont-Ventoux, menée par son animatrice, Aurore Navarro, afin que la question de la diversité variétale et spécifique des plantes cultivées puisse avoir voix au chapitre dans son développement et sa mise en pratique, à partir d'une base de connaissance éclairée et complète – autant que faire se peut – des ressources phylogénétiques disponibles sur le territoire du Ventoux.

Au vu des situations décrites ci-avant et des besoins exprimés par les acteurs rencontrés sur le terrain, ainsi que des nombreuses variétés d'intérêt identifiées, aux besoins variés en termes d'action publiques et politiques, 4 voies d'actions semblent émerger pour les actions du futur Projet Alimentaire Territorial, en lien avec la diversité cultivée du territoire et les acteurs qui la conservent



Figure 82 : Logotype du Projet Alimentaire Territorial

### **Pédagogie, sensibilisation et formation :**

La connaissance des citoyens, mais plus particulièrement celle des agriculteurs est encore lacunaire dans le domaine de la diversité agricole, étant donné l'absence de ces considérations dans les cursus classiques d'enseignement agricole et du peu de visibilité du sujet dans les médias. Cela est une des principales causes de l'érosion génétique au niveau mondial, car ceux qui savaient sélectionner, multiplier et conserver des variétés de plantes cultivées, n'ont pas vu l'intérêt de conserver ces connaissances, là où le secteur semencier formel leur permettait un accès facile et rapide à de nouvelles semences de qualité

Sensibiliser de nouveaux professionnels et particuliers aux variétés locales est donc stratégique, notamment en formant les jardiniers et les professionnels qui le veulent à produire et réutiliser leurs propres semences. Pour cela, sur de nombreux territoire, les événements dédiés à l'échange de semences rencontrent très souvent un fort succès, et multiplier ces moments, sur le territoire du Ventoux, en les accompagnant de petite formation pour les visiteurs pourrait s'avérer efficaces.

Cette sensibilisation doit également se faire à l'échelle des filières afin qu'elles prennent en considérations les potentiels des variétés locales dans leurs stratégies de développement, de relance ou leurs démarches vers des signes de qualité (AOP, IGP, LR).

Enfin une sensibilisation des consommateurs locaux et des consommateurs « de passage » sur les qualités et la richesse du Mont-Ventoux en variétés locales pourrait les amener à s'intéresser à celles-ci, notamment celles qui présentent un risque plus ou moins avancé de disparition

### **Mise en réseau et interconnaissance des acteurs concernés :**

Dans les rencontres que nous avons eues avec ceux qui œuvrent pour la diversité cultivée sur le territoire du Ventoux, peu de liens ont été observés entre ces acteurs, qui parfois, ne se connaissent même pas entre eux. Cela est notamment dommageable pour la portée des projets, notamment dans la dimension des projets mis en action et les opportunités manquées d'échanges de semences, de réseaux, de connaissances et de savoir-faire.

De plus, l'absence de lien entre agriculteurs et associations œuvrant pour diversité cantonnent les variétés conservées et multipliées par ces dernières à la sphère réduite de jardiniers amateurs et bénévoles. Car, c'est par les échanges, qu'ils soient de connaissances ou des semences que les variétés locales ont pu prendre leur essor dans les territoires ruraux et qu'elles sont également conservées, multipliées et améliorées, au fur à mesure des échanges et des mises en culture. Si le lien entre compétence de sélection et multiplication, et production agricole, est aussi rompu que dans les systèmes semenciers formels, l'avenir des variétés ainsi valorisées ne repose que sur le temps et la motivation de bénévoles engagés. Nombreuses sont les expériences malheureuses d'associations dissoutes, disparues ou en dormance dont les variétés si précieusement choyées ont été dispersées ou sont désormais indisponibles.

Ainsi, sous l'égide du Projet Alimentaire Territorial, des rencontres et tables-rondes pourraient faire le lien entre ces acteurs et amener les variétés d'intérêt à être partagées au plus grand nombre, entre associations et à se développer dans le domaine professionnel, si les agriculteurs sont désireux de s'en emparer.

### **Amélioration formelle des connaissances sur les variétés locales :**

Face au changement climatique, des aptitudes de résistance aux ravageurs, aux aléas climatiques et à la sécheresse sont observées empiriquement sur certaines variétés locales, leur conférant ainsi un potentiel agronomique important, comme nous l'avons illustrés ci-avant.

Cependant, confirmer ces aptitudes par des études, des observations et des expérimentations tendrait à rendre ces variétés intéressantes du point de vue du producteur. Des travaux d'améliorations phénotypique, par l'expérimentation in-situ chez des producteurs pourrait leur conférer plus d'intérêts agronomiques.

Comme nous l'avons vu ci-avant, certaines des variétés décrites dans ce document présentent des aptitudes d'adaptation au changement climatiques, des qualités agronomiques ou des particularités organoleptique des plus intéressantes. Cependant, leur rusticité les rend moins intéressants pour les producteurs « professionnels », notamment en terme de rendement et de besoin de main-d'œuvre.

Ainsi, pour amener un plus grand nombre d'agriculteurs à s'intéresser aux variétés locales ou d'intérêt local, des travaux de sélection et d'amélioration, plus ou moins formelles, pourraient être entrepris afin de les rendre plus adéquates avec une production à visée commerciales, sans pour autant dénaturer leurs atouts intrinsèques

## **Création d'un verger/potager conservatoire du Mont-Ventoux**

Si le Parc Naturel Régional du Luberon, étant donné son histoire plus ancienne que son voisin du Ventoux, s'est intéressé de près, et depuis longtemps, l'une des concrétisations de ce travail est la conservation de très nombreuses variétés fruitières à proximité de leur berceau historique au Domaine de la Thomassine, à Manosque. Une telle structure, un *hub* de diversité cultivée local, reproduit sur le territoire du Ventoux, réunissant les variétés du terroir du Ventoux, pourrait avoir plusieurs vertus.

D'abord, dans le cadre des variétés identifiées comme « à risque de disparition », leur implantation dans un lieu dédié à leur protection et à leur multiplication pourrait amener à leur sauvetage pour plusieurs décennies. Ensuite, un tel lieu a une forte portée pédagogique, car un verger ou un jardin conservatoire est une vitrine de la richesse variétale et spécifique d'un territoire.

Là où le Ventoux pourrait se distinguer de son voisin du Luberon, c'est dans l'ajout d'un potager conservatoire. Car la diversité cultivée du Mont-Ventoux concerne aussi bien l'arboriculture et le maraîchage.

Sur le territoire, des initiatives similaires, comme celle de l'association Les Courens, ou en réflexion, comme celle de l'association Label Vers, existent, mais manquent aujourd'hui de transversalité sur l'ensemble de la diversité cultivée du territoire du Mont Ventoux, étant donné leurs moyens limités et l'accent qu'ils mettent naturellement sur telle ou telle espèce de plante cultivée.

Un conservatoire avec plus de moyens humains et matériels, et une compétence qui couvre tout le territoire pourrait contribuer grandement à la conservation, la valorisation et le partage de la diversité cultivée du Mont-Ventoux

## Conclusion

L'inventaire de la diversité cultivée du Mont-Ventoux avait pour objectif principal de lister, de la manière la plus complète possible, les variétés locales ou d'intérêt local présent sur le territoire du Parc Naturel Régional du Mont-Ventoux et de ses alentours. Ce travail mené par notre association entre Janvier 2021 et Décembre 2022 a permis d'identifier plus de 70 variétés locale, dont 21 variétés dont le berceau et local.

D'un point de vue comptable et en comparaison avec les atouts phylogénétiques, climatiques et pédologiques du territoire, présenté en introduction, cet inventaire n'a pas permis de lister autant de variétés locales ou d'importance locale que nous l'estimions.

Nous pensons que cela est lié en partie aux transformations récentes de l'agriculture au Mont-Ventoux ces dernières décennies et notamment à :

- La présence de plus en plus de monocultures intensives, notamment viticoles et maraîchères. Celle-ci amène à une érosion de la diversité spécifique du territoire, processus toujours en cours si l'on considère les érosions marquées de certaines filières du territoire
- L'intensification des productions, s'orientant de plus en plus vers des marchés extérieurs qu'au territoire en lui-même. Cette intensification amène les producteurs (maraîchers, arboriculteurs, viticulteurs) à se tourner vers de variétés plus productives et plus standardisées, afin de répondre à la demande des acheteurs nationaux et internationaux, en termes de quantité et de qualité
- L'instabilité (nationale) des filières arboricoles (et maraîchères, dans une moindre mesure) qui affectent les productions locales et le choix de variétés plus productives. Ainsi, dans l'oléiculture et dans l'arboriculture, le manque de valeur-ajoutée, le vieillissement de la population agricole et la multiplication des années difficiles pousse les producteurs à faire le choix de la production et de l'intensification, face à des pratiques plus « alternatives » ou traditionnelle
- La déprise agricole et le mitage résidentiel qui participent à l'érosion des surfaces agricoles utiles. Celle-ci s'ajoute au prix du foncier agricole et l'augmentation des surfaces

Malgré ce constat, une diversité variétale d'importance est toujours présente sur ce territoire, et le Mont-Ventoux et ses alentours reste un territoire d'une richesse exceptionnelle en terme de diversité spécifique et variété. Cette richesse phylogénétique et sa conservation est un enjeu de grande importance pour l'agriculture et l'économie locale, de la production au tourisme.

Parmi toutes les variétés inventoriées, certaines en particulièrement ont retenu notre attention :

- Les variétés à risque de disparition et en déprise, variétés arboricoles pour la plupart, pour lesquelles des actions de protection et de soutien sont nécessaires et parfois urgentes pour assurer leur conservation pour la prochaine génération et maintenir les filières de productions locales de production

- Les variétés à potentiels de valorisation, avec lesquelles sont produits des aliments de grande qualité organoleptiques, et qui sont, ou pourront devenir, des vitrines de la richesse phylogénétiques et gastronomiques du territoire. Ces variétés pourraient faire l'objet de travaux de création ou de développement de filières, voire être au cœur de démarche de labellisation en signes de qualité, qui pourrait sanctionner la qualité des pratiques des agriculteurs qui les cultivent
- Les variétés présentant des potentiels d'adaptabilité au changement climatique et à ses conséquences en termes de stress hydrique, de dérèglements saisonniers et d'apparition de nouveaux bioagresseurs. Ces variétés, plus ou moins adaptées à une production professionnelle et commerciale, sont des clés pour l'adaptation des systèmes agricoles du territoire du Mont-Ventoux face à ces nouveaux et importants défis.

Aujourd'hui sur le territoire du Mont-Ventoux, de nombreux acteurs professionnels, publics et associatifs s'investissent grandement dans la conservation et la valorisation du patrimoine végétal domestique de ce territoire dont c'est l'une des richesses principales. Ces acteurs ont conscience de l'importance patrimoniale, économique, paysagère et environnementale des variétés locales et de la diversité cultivée dans les systèmes agricoles. Il faut désormais pouvoir amener de nouveaux acteurs à s'intéresser et à considérer sa juste valeur leurs importance vitale.

Ainsi, au Mont-Ventoux, en plus d'accompagner les acteurs du territoire dans leurs démarches de protection de variétés à risque de disparition, de valorisation des variétés d'intérêt dans des filières de qualité, et de développement et d'amélioration de variétés d'intérêts pour l'adaptation au changement climatique, nous recommandons aux lecteurs de ce rapport, de concentrer leur efforts sur :

- La pédagogie, la formation et la sensibilisation des agriculteurs, du grand public et des jardiniers à la diversité agricole et de leur rôle pour la protection et la valorisation de celle-ci
- La mise en lien des acteurs et des initiatives, afin de consolider les dynamiques et construire collectivement une politique sur la diversité cultivée
- La consolidation et la formalisation des connaissances sur la variétés locales et l'amélioration des variétés d'intérêts
- La création d'un outil au service du territoire et de la diversité cultivée où serait conservée de manière dynamiques les ressources phylogénétiques du Mont-Ventoux

## Références

Acquaah, G. 2006. *Principles of plant genetics and breeding*. Blackwell Publishing, Hoboken, New Jersey, United States of America. 569 p.

Amir, M. 2019. Le Câprier et « Muscat des murs » à Beaumes de Venise. 53 p.

Amir M. 2020. Le Pistachier vrai (*Pistacia vera*), on en parle dans le Luberon. Courrier scientifique du Parc Naturel Régional du Luberon et de la Réserve de biosphère Luberon-Lure 16, 54-63.

Andersen, R., Shrestha, P., Otieno, G., Nishikawa, Y., Kasasa, P., Mushita, A., 2018. *Community Seed Banks: Sharing Experiences from North and South*. Diversifood, Paris, France, 44 p.

Armand, G. 1951. *L'Economie du Massif de Gigondas-Suzette*. Revue de géographie alpine, n°39 (1), pp 149-188.

Barruol, G., Dautier, N., Mondon, B., 2007. *Le mont Ventoux. Encyclopédie d'une montagne provençale*. Alpes de Lumières, Forcalquier, France. 348 p.

Bréton, C., Bervillé, A. 2012. *Histoire de l'olivier*. Versailles, Quae. 224 p.

Calvet-Mir, L., Calvet-Mir, M., Molina, J.L., Reyes-Garcia, V., 2012. Seed Exchange as an Agrobiodiversity Conservation Mechanism. A Case Study in Vall Fosca, Catalan Pyrenees, Iberian Peninsula. *Ecology and Society* 17 (1), 29-40.

Cebolla-Cornejo, J., Nuez, F., 2007. Genetic erosion of traditional varieties of vegetable crops in Europe: tomato cultivation in Valencia (Spain) as a case Study. *International Journal of Plant Production* 1 (2), 113-128.

Chauvet, M., 2018. *Encyclopédie des Plantes Alimentaires*. Editions Belin / Humenisis, Paris, France. 878 p.

Chiffolleau, Y., Desclaux, D., 2006. *Participatory plant breeding: the best way to breed for sustainable agriculture?* *International Journal of Agricultural Sustainability* 4 (2), 119-130.

Coomes, O.T., McGuire, S.J., Garine, E., Caillon, S., McKey, D., Demeulanaere, E., Jarvis, D., Aistara, G., Barnaud, A., Clouvel, P., Empeaire, L., Louafi, S., Martin, P., Massol, F., Pautasso, M., Violon, C., Wencélius, J., 2015. *Farmer seed networks make a limited contribution to agriculture? Four common misconceptions*. *Food Policy* 53, 41-50.

Cox, P.A., 2000. Will tribal knowledge survive the millennium? *Science* 287, 44-45.

Corinto, G.L., 2014. Nikolai Vavilov's Centers of Origin of Cultivated Plants With a View to Conserving Agricultural Biodiversity. *Human Evolution* 29 (4), 443-463.

Dubled, F., 1981. *Histoire du Comtat Venaissin*. Carpentras, France, 245 p.

FAO, 2009. *International Treaty on Plant Genetic Resources for Food and Agriculture*. FAO, Rome, Italy, 68 p. Hammer, K., Knüpffer, K., Xhuveli, L., Perrino, P., 1996. Estimating genetic erosion in landraces – two case studies. *Genetic Resources and Crop Evolution* 43, 329-336.

Fruinov. 2022. *Valorisation des variétés d'intérêt régional*. Url : <https://fruinov.grab.fr/wakka.php?wiki=PagePrincipale>. Consulté en Juin 2022.



- Galet, P. 2015. Dictionnaire Encyclopédique des cépages et de leurs synonymes. Editions Libre & Solidaire, Paris, France. 1200 p.
- Gaudry, F.R. 2017. *On va Déguster : la France*. Vanves, Hachette Livre. 432 p.
- Girerd, B., Roux, J.P. 2011. *La Flore du Vaucluse*, Biotope Editions, Mèze, France, 1024 p.
- GRAB. 2022. *Le Réseau Edulis : Découverte des variétés paysannes*. Url : <https://www.grab.fr/projet-alcotra-reseau-edulis>. Consulté en Mai 2022.
- Guilleman, T., Marchetti, A. 2021. Projet : Inventaire de biodiversité cultivée du Mont-Ventoux. Université d'Avignon, MFR Haut-Vaucluse, 24 p.
- Hammer, K., Gladis, T., Diederichsen, A., 2003. *In situ and on-farm management of plant genetic resources*. European Journal of Agronomy 19, 509-517.
- Heffernan, W., Hendrickson, M., Gronski, R., 1999. *Consolidation in the Food and Agriculture System*. National Farmers Union, Washington, DC, USA, 20 p.
- Howard, P.H., 2009. Visualizing Consolidation in the Global Seed Industry: 1996-2008. Sustainability 1,1266-1287.
- Katzer, G. 2022. *Gernot Katzer's Spices Pages*. Url : [http://gernot-katzers-spice-pages.com/engl/Capp\\_spi.html](http://gernot-katzers-spice-pages.com/engl/Capp_spi.html). Consulté en Mars 2022
- Kessler, J., Chambraud, A., 1986. *La météo de la France : tous les climats, localité par localité*. Editions J. Lattès, Paris, France. 392 p.
- Loladze, I., 2002. Rising atmosphere CO2 and human nutrition: toward globally imbalanced plant stoichiometry? Trends in Ecology and Evolution 17, 457-461
- Loladze, I., 2016 Hidden shift of the ionome of plants exposed to elevated CO2 depletes minerals at the base of human nutrition. Elife 3, 1-29.
- Longhurst, R., 2016. Semi-structured Interviews and Focus Groups. In: Clifford, N., Cope, M., Gillepsie, T., French, S. (Eds.), *Key Methods in Geography*. SAGE Publications, Londres, Royaume-Uni, pp 143-156.
- Louwaars, N.P., 2002. Seed Policy, Legislation and Law: Widening a Narrow Focus. Journal of New Seeds 4 (1), 1-14.
- Mammana, I., 2014. Concentration of Market Power in the EU Seed Market. Greens/EFA Group in the European Parliament, Brussels, Belgium, 38 p.
- Morin, D., Galas, P., 2008. *Patrimoine gourmand des pays du Ventoux*, Editions A. Barthélémy, Le Pontet, France. 192 p.
- Moÿ, A.C., Kastler, G., 2009. *Quel devenir juridique pour les variétés issues de sélections paysannes ou participatives ?* Réseau Semences Paysannes, Brens, France, 19 p.
- Negri, V., Maxted, N., Veteläinen, M., 2009. European Landrace Conservation: an Introduction. In: Veteläinen, M., Negri, V., Maxted, N. (Eds.), *European Landraces: On-Farm Conservation Management and Use*. Biodiversity Technical Bulletin no. 15. Biodiversity International, Rome, Italy, pp 1-22.

Muylaert, C.J., Sarubbi Jr., V., Gallo, P.R., Neto, M.L.R., Reis, A.O.A., 2014. *Narrative interviews: an important resource in qualitative research*. Revista da Escola de Enfermagem da USP 48 (2), 184-189

Paavilainen, K., 2009. *National Policies and Support Systems for Landrace Cultivation in Finland*. In: Veteläinen, M., Negri, V., Maxted, N. (Eds.), *European Landraces: On-Farm Conservation Management and Use*. Biodiversity Technical Bulletin no. 15. Biodiversity International, Rome, Italy, pp 296-299.

Pautasso, M., Aistara, G., Barnaud, A., Caillon, S., Clouvel, P., Coomes, O.T., Delètre, M., Demeulanaere, E., De Santis, P., Döring, T., Eloy, L., Emperaire, L., Garine, E., Goldringer, I., Jarvis, D., Joly, H.I., Leclerc, C., Louafi, S., Martin, P., Massol, F., McGuire, S., McKey, D., Padoch, C., Soler, C., Thomas, M., Tramontini, S., 2013. *Seed exchange networks for agrobiodiversity conservation. A review*. Agronomy Sustainable Development 33, 151-175.

Pecqueur, B. 2001. *Qualité et développement territorial : l'hypothèse du panier de biens et services territorialisés*. Economie Rurale 261, 37-49.

Pline l'Ancien. 1<sup>o</sup> siècle après J.-C. *Histoire naturelle*. Texte et traduction : Paris, Les Belles Lettres. Nombreux livres.

Poli, B. 2002. *Les treize desserts provençaux : Une coutume en mouvement*. Montfaucon, Librairie contemporaine. 61 p.

Pray, C.E., Ramaswami, B., 1991. *A framework for seed policy analysis in developing countries*. International Food Policy Research Institute, Washington DC, United States of America, 42 p.

Prip, C., Fauchald, O.K., 2016. *Securing Crop Genetic Diversity: Reconciling EU Seed Legislation and Biodiversity Treaties*. Review of European Community & International Environment Law 25 (3), 363-377.

Purrugan, M.D., Fuller, D.Q., 2009. *The nature of selection during plant domestication*. Nature 457 (7231), 843-848.

Schery, R.W., 1954. *Plants for Men*, Alien & Unwin, Londres, Royaume-Uni. 564 p.

Spataro, G., Negri, V., 2013. *The European seed legislation on conservation varieties: focus, implementation, present and future impacts on landrace on farm conservation*. Genetic Resources and Crop Evolution 60, 2421-2430.

Thorez, J.P., Lapouge-Déjean, B. 2009. *Le guide du jardin bio*, Terre vivante, Mens, France. 430 p.

Valizadeh, M., Rivals, P., Valdeyron, G. 1977. *Utilisation du polymorphisme protéique pour l'étude des variétés de figuier*. Extrait du procès-verbal de la Séance du 1<sup>er</sup> Juin 1977, Académie d'Agriculture de France, pp 647 à 655

Van de Wouw, M., Kik, C., Van Hintum, T., Van Treuren, R., Visser, B., 2009. *Genetic erosion in crops: concepts, results and challenges*. Plant Genetic Resources: Characterization and Utilization 8 (1), 1-15.

Vargas, F.J., Romero, M.A., Monastra, F., Mendes Gaspar, A., Rouskas, D., 1997. *Sélection de variétés de pistachier adaptées à l'aire nord méditerranéenne*. In : Germain, E. (Ed) *Amélioration d'espèces à fruits à coque : noyer, amandier, pistachier*, pp 93-116.

Vavilov, N.I., 1926. *Geographical regularities in the distribution of the genes of cultivated plants*. Bulletin of Applied Botanical Genetic Plant-Breed 17 (3), 420-428.

Viala, P., Vermorel, V., Kreyder, A., Tallavignes, C., Teste, P., Troncy, J. 1991. *L'Ampélographie : Traité Général de viticulture*. Editions Jeanne Laffitte, Marseille, France. 3200 p.

Westegen O.T., Jeppson S., Guarino L. 2013. Global Ex-situ Crop Diversity Conservation and the Svalbard Global Seed Vault: Assessing the Current Status. PLoS ONE 8(5): 1-10.

Wezel, A., Goette, J., Lagneaux, E., Passuello, G., Reisman, E., Rodier, C., Turpin, G., 2018. *Agroecology in Europe: Research, Education, Collective Action Networks, and Alternative Food Systems*. Sustainability 10,1214-1231.

Winge, T., 2012. *A Guide to EU Legislation on the Marketing of Seed and Plant Propagating Material in the Context of Agricultural Biodiversity*. Fridtjof Nansen Institute, Lysaker, Norway, 97 p.

**Table des illustrations**

Figure 1 : Zones de diversité primaire selon Vavilov (1929) (WikiCommons) .....	15
Figure 2 : Cartographie des acteurs recensés par A. Marchetti et T. Guilleman .....	23
Figure 3 : Périmètre du Parc Naturel Régional du Mont-Ventoux (source : PNR Ventoux) .....	26
Figure 4 : Carte du territoire du GAL Ventoux (source : GAL Ventoux) .....	26
Figure 5 : Pistache Aegine (Greek Reporter) .....	30
Figure 6 : Pistache Larnaka (Predova) .....	31
Figure 7 : Asperge Prébelle (Gastromaniac) .....	32
Figure 8 : Asperge Argenteuil Hâtive (Graines Baumaux) .....	33
Figure 9 : Artichaut Violent de Provence (Ste-Marthe) .....	34
Figure 10 : Cardes de Provence (GRAB) .....	35
Figure 11 : Laitue Craquerelle du Midi (Kokopelli) .....	36
Figure 12 : Noisette Fertile de Coutard (GammVert) .....	37
Figure 13 : Pastèque Gigérine (Ferme de la Reboule) .....	40
Figure 14 : Melon Cavaillon Tranche à Chair Rouge (GRAB) .....	41
Figure 15 : Melon Cavaillon Tranche à Chair Verte (GRAB) .....	42
Figure 16 : Courge Musquée de Provence (LeMonde) .....	43
Figure 17 : Courgette Grisette de Provence (Ste-Marthe) .....	44
Figure 18 : Kaki Muscat Vrai de Provence (Willemse) .....	45
Figure 19 : Figue Longue Noire de Caromb (Plantes exotiques et rustiques) .....	48
Figure 20 : Figue Goutte d'Or (pommiers.com) .....	48
Figure 21 : Figue Grosse Grise de Notre-Dame (Pépi. Brusset) .....	49
Figure 22 : Figue Grise du Brégoux (Pépi. Brusset) .....	50
Figure 23 : Figue Longue d'Août (pommiers.com) .....	50
Figure 24 : Figue Dauphine (pommiers.com) .....	51
Figure 25 : Figue Noire de Barbentane .....	52
Figure 26 : Répartition des variétés oléicoles en France (FranceOlive) .....	53
Figure 27 : La Verdale de Carpentras (source : MalekAgriculture) .....	54
Figure 28 : Olive de Nyons ou Tanche (Drôme Tourisme) .....	55
Figure 29 : Zone d'appellation AOP Olive de Nyons .....	55
Figure 30 : Rougette (Office Tourisme Cévennes d'Ardèche) .....	56
Figure 31 : Négrette (pommiers.com) .....	56
Figure 32 : Logo de l'Association Oli'Ventoux .....	57
Figure 33 : Jujube de Provence (Delbard) .....	58
Figure 34 : Coing de Provence (source : LaProvence) .....	59
Figure 35 : Fraise Ciflorette (D. Jardin) .....	60
Figure 36 : Fraise Garriguetta (Truffaut) .....	61
Figure 37 : Fraise Pajaro (CIREF) .....	61
Figure 38 : Pomme Vauriasse de Valréas (pomologie.com) .....	62
Figure 39 : Pomme Couchine (source : Fruinov) .....	63
Figure 40 : Pomme Provençale Rouge d'Hiver (Fruinov) .....	63
Figure 41 : Pomme Bouquepreuve (source : Fruinov) .....	64
Figure 42 : Abricot Polonais (Source : Fruinov) .....	65
Figure 43 : Abricot Rosé de Provence (Fruinov) .....	66
Figure 44 : Abricot Luizet (source : Fruinov) .....	66
Figure 45 : Muscat de Provence (source : Fruinov) .....	67

Figure 46 : Abricot Bergeron (source : Fruinov).....	67
Figure 47 : Cerise Camus de Venasque (Fruinov) .....	69
Figure 48 : Cerise bigarreau Pélissier (Fruinov).....	69
Figure 49 : Alpine de Provence .....	70
Figure 50 : Cerise Burlat (Pépinière Toulemonde).....	70
Figure 51 : Griotte de Provence (Fruinov) .....	71
Figure 52 : Prune perdrigone (Fruinov).....	72
Figure 53 : Amande Princesse (source : Fruinov).....	73
Figure 54 : Amande Béraude (source : Fruinov) .....	74
Figure 55 : Amande Tournefort (source : Fruinov) .....	75
Figure 56 : Amande Demi-Tendre d'Apt (source : Fruinov).....	75
Figure 57 : Amande Ferragnès (source : Fruinov) .....	76
Figure 58 : Pêche Charles Roux (Fruinov) .....	77
Figure 59 : Pêche Sanguine de Manosque (Fruinov).....	78
Figure 60 : Poivron Carré de Lagnes (BleuTomate) .....	79
Figure 61 : Piment Sucette de Provence (Ste-Marthe).....	80
Figure 62 : Tomate Gigondas Belle du Joncuas (GRAB) .....	81
Figure 63 : Tomate Kaki (GRAB) .....	82
Figure 64 : Tomate Grosse du Vaucluse (CultiveTaRue) .....	82
Figure 65 : Tomate Grosse de Pertuis (TomatesAnciennes) .....	83
Figure 66 : Tomate Plate de Châteaurenard (TomatesAnciennes).....	83
Figure 67 : Tomate Rosée de Provence (PotagerCoudoux) .....	84
Figure 68 : Aubergine Violette d'Avignon (GRAB).....	85
Figure 69 : Aubergine Longue de Barbentane (Germinance).....	85
Figure 70 : Cépage Aubun (J. Troncy 1901) .....	87
Figure 71 : Cépage Cunoise (J. Troncy 1901) .....	88
Figure 72 : Cépage Bourboulenc (J. Troncy 1901).....	88
Figure 73 : Cépage Cinsault (J. Troncy 1901) .....	89
Figure 74 : Cépage Picardan (J. Troncy 1901) .....	90
Figure 75 : Cépage Brun Argenté (J. Troncy 1901) .....	90
Figure 76 : Cépage Muscardin (J. Troncy 1901) .....	91
Figure 77 : Cépage Mourvèdre (J. Troncy 1901).....	92
Figure 78 : Cépage Muscat à petits grains (J. Torcy 1901).....	93
Figure 79 : Cépage Muscat de Hambourg (J. Torcy 1901).....	93
Figure 80 : Tri des graines potagères produites par l'association Label Vers. (G.Turpin)	102
.....	102
Figure 81 : Logos AOP et IGP (Crédit : INAO) .....	104
Figure 82 : Logotype du Projet Alimentaire Territorial .....	107