Veille citoyenne d'information sur les OGM et les semences

Renouveau de la biodiversité potagère à Lyon

Par Frédéric PRAT

Publié le 17/03/2017, modifié le 09/03/2026

Le réseau Amap Auvergne Rhône-Alpes promeut des variétés potagères locales et anciennes de façon originale, en associant des maraîchers et un Chef cuisinier, et en communiquant de savoureuses recettes *via* des petits reportages vidéo. À vos fourneaux.

« *Légumes anciens, saveurs d'ici, et si on cuisinait notre patrimoine local* » : tel est le nom du projet [1] soutenu par la Métropole de Lyon en 2016. Six maraîchers autour de Lyon, appartenant au réseau Amap Auvergne Rhône-Alpes, ont adopté quatre variétés potagères locales et anciennes : le poivron d'Ampuis, la courge romaine de l'Ain, le navet noir de Caluire, et le pois hâtif d'Annonay (voir encadré 1 ci-dessous).

Encadré 1 : Deux variétés au catalogue

Le poivron d'Ampuis est inscrit au catalogue français en liste d (variétés légumières sans valeur intrinsèque), liste qui remplace le registre français de variétés anciennes pour jardiniers amateurs. Ces variétés sont maintenues par sélection conservatrice (voir encadré 2). Le pois hâtif d'Annonay est enregistré au catalogue européen.
Pour ces deux variétés, la commercialisation des semences est donc possible. Pour les deux autres - courge romaine de l'Ain et navet noir de Caluire – non inscrits au catalogue semble-t-il, il s'agit d'une expérimentation : dans ce cadre, l'échange de petites quantités est possible, mais pas la commercialisation des semences, sauf si elle n'est pas destinée à une « *exploitation commerciale de la variété* » [2].

Encadré 2 : La sélection conservatrice : kézako ?

La sélection conservatrice consiste à maintenir stable le profil génétique de la variété décrit lors de son inscription jusqu'aux semences certifiées R1 que va utiliser l'agriculteur.
A contrario, la sélection dynamique recherche moins cette « stabilité » qu'une adaptation évolutive de la plante (aux terroirs, aux pratiques, etc.). La sélection conservatrice peut être faite par des maraîchers, des jardiniers, des artisans semenciers, peu importe.

Ces variétés ont été choisies, en collaboration avec les six paysans du projet, par une association créée en 2008, le Centre de Ressources en Botanique Appliquée (CRBA) [3]. Le CRBA coordonne cinq conservatoires participatifs et vivants de la biodiversité domestique, et l'un de ces objectifs est de « *permettre la formation de tous les publics à la protection de la biodiversité végétale* » [4]. Dans ce cadre, le CRBA conventionne, le plus souvent avec des jardiniers amateurs, afin qu'ils multiplient des variétés : « *la moitié des semences récoltées sont gardées par les jardiniers, et l'autre moitié rétrocédée au CRBA* », souligne Johan Cottreel, coordinateur des conservatoires du CRBA.

Le chef cuisinier étoilé Alain Alexanian, parrain d'honneur de ce projet, cuisine devant la caméra et sur le lieu même de la récolte, des recettes aux noms évocateurs tel que « *Jalousie de navets noirs de Caluire en duo avec la belle Louise [5], foie de lapin rôti sur sa compotée* », ou encore « *Lotte en robe de courges sur sa compotée de girolles* »... En plus de ces petits films [6], véritables mode d'emploi des recettes, le réseau Amap diffuse quatre fiches identité/recette, une fiche *Semences paysannes/comment agir* [7], élaborée par le Réseau Semences Paysannes, ainsi qu'un sac pour faire ses courses de légumes.

De tels projets, du champ à l'assiette, alliant variétés anciennes, petits films, ressources pédagogiques et plaisirs du palais, regroupent tous les ingrédients pour redynamiser la biodiversité cultivée locale et le réseau Amap ne compte pas en rester là : « *Trois nouvelles variétés seront bientôt également mises en valeur par le réseau Amap : le piment de Bresse, le cardon de Vaulx-en-Velin, et le haricot nain de Rilleu. Un projet similaire devrait bientôt voir le jour sur le territoire de l'agglomération de Valence, sans doute en partenariat avec les Maisons de la semence de la*

région », s'enthousiasme Amélie Charvériat, coordinatrice du Réseau Amap Auvergne-Rhône-Alpes.

---

[1] http://amap-aura.org/legumes-anciens-saveurs-dici/

[2] Suite à l'adoption de la loi biodiversité (Loi n°2016-1087 du 8 août 2016), l'article L. 661-8 du Code rural et de la pêche est complété par un alinéa ainsi rédigé :
« *La cession, la fourniture ou le transfert, réalisé à titre gratuit de semences ou de matériels de reproduction des végétaux d'espèces cultivées de variétés appartenant au domaine public à des utilisateurs finaux non professionnels ne visant pas une exploitation commerciale de la variété n'est pas soumis aux dispositions [de l'article L. 661-8 du code rural], à l'exception des règles sanitaires relatives à la sélection et à la production* ». L'article L. 661-8 impose des contraintes de sélection des semences, d'inscription au Catalogue officiel et de traçabilité.

[3] CRBA à Marcy l'Etoile dans le Rhône

[4] http://www.crba.fr/?Philosophie-et-valeurs&menu=28

[5] une poire

[6] http://amap-aura.org/legumes-anciens-saveurs-dici/

[7] http://amap-aura.org/wp-content/uploads/2016/09/Fiche-Semence-Paysanne.jpg

---

Adresse de cet article : https://infogm.org/renouveau-de-la-biodiversite-potagere-a-lyon/