

## LES PISTES DE VALORISATION

Nous proposons de mener des actions concrètes avec les professionnels, les habitants, les associations et les collectivités. Ces actions sont issues des données de l'étude documentaire, des enquêtes de terrain et des besoins des personnes présentes lors de réunions publiques.

- >>> **Identifier et prélever les variétés recensées sur le terrain**, avec leurs techniques de cultures associées
- >>> **Conserver, multiplier et expérimenter** les variétés retrouvées
- >>> Soutenir et développer des **projets pour une alimentation de meilleure qualité**
- >>> Développer une **activité de production de semences**
- >>> **S'inspirer des techniques anciennes de cultures** pour développer des pratiques plus respectueuses de l'environnement
- >>> Orienter l'**aménagement du territoire** et du paysage
- >>> **Développer l'offre culturelle et touristique**
- >>> Publications, outils techniques et formations

## Comment participer au projet ?

**Dans le prolongement de la phase d'étude et d'enquête, sont proposés :**

- >>> des **réunions publiques, d'information** et de **restitution** sur le projet dans différents secteurs du massif
- >>> des **formations** (faire ses semences, cours de greffe et taille...)
- >>> des **groupes de travail thématiques** pour faire émerger et développer des projets.

**rejoignez-nous !**

## CONTACT

**Parc naturel régional de Chartreuse**

Place de la mairie

38 380 Saint-Pierre-de-Chartreuse

Tel. : 04 76 88 75 20 - [accueil@parc-chartreuse.net](mailto:accueil@parc-chartreuse.net)

## Redécouverte du patrimoine maraîcher, fruitier, céréalié et ornemental de Chartreuse



Le Parc naturel régional de Chartreuse a lancé il y a un an une opération scientifique participative et innovante autour des semences de fruits et légumes oubliés en partenariat avec le CRBA (Centre de Ressources en Botanique Appliquée) et l'association Jardins du Monde Montagnes. Cette initiative constitue un programme unique en France à l'échelle d'un Parc. Il s'agit de se réapproprié un patrimoine oublié et le réinvestir dans une économie alimentaire locale pour le futur. Après de multiples recherches documentaires et de nombreuses enquêtes menées auprès de particuliers, un premier bilan et des pistes de valorisation ont été présentées lors de réunions publiques. Les résultats des études et enquêtes menés sont prometteurs ! 81 variétés locales sont originaires du massif de la Chartreuse ou des environs proches. Près de 10 variétés de maïs, 20 variétés de noyers et 4 variétés de pomme de terre ont été par exemple retrouvées : Maïs de Crolles, Vigne "Sérène de Voreppe", Noyer "Meylannaise", blé "Mottin rouge", poirier "Louve"...

## UN PEU D'HISTOIRE

*L'agriculture, puis l'horticulture ont connu un important développement en Chartreuse, au gré des peuplements humains et de l'influence des diverses communautés, qu'elles soient d'origine religieuse ou laïque. Les cultures sont pratiquées des piémonts aux hauts plateaux du massif, jusqu'à 1700 mètres d'altitude, comme à « l'abri sous bloc » du site l'Aulp du Seuil (Saint-Bernard du Touvet) où la culture des céréales est attestée environ 4000 ans avant J.C.*

*L'image de la Chartreuse entourée d'épaisses forêts sombres et permanentes est ici un peu écornée. Au XIXe siècle notamment, les photographies et cartes postales anciennes montrent partout les champs, les vergers, les jardins potagers et même, dans les zones les plus proches des villes, les pépinières, les parcs et les jardins à la française ou de style paysager.*

*Les enquêtes de terrain (36 enquêtes sur 19 communes) tout comme les écrits (près de 1000 documents consultés) montrent l'incessante introduction de nouveaux végétaux en Chartreuse du Néolithique à nos jours. Leur expérimentation, leur adaptation constante fût la grande affaire des hommes afin de mieux se nourrir mais aussi pour des raisons culturelles, esthétiques ou encore pour assurer un meilleur développement économique.*



## RÉSULTATS

Les résultats de l'étude commandée par le Parc naturel régional de Chartreuse en 2016, conduite par le Centre de Ressources de Botanique Appliquée (CRBA) et Jardins du Monde Montagnes, sont exceptionnellement riches.

Les **399** espèces documentées

recouvrent **1409** variétés dont les principales sont la vigne (145 variétés), la pomme de terre (95), le blé (95), le poirier (83), la courge (75), le haricot (73), le melon (69), le rosier (66), le pommier (56), le pêcher (56), le pois (48), le chou (46), la laitue (46), le fraisier (30), le maïs (26), la chicorée (25), l'avoine (23), le noyer (22), le navet (20), la betterave (19), la carotte (17), le cerisier (13) et l'abricotier (10).

> **151** variétés locales sont originaire du massif de la Chartreuse ou des environs proches : abricotier (1), ail (1), artichaut (1), aucuba (2), blé (11), buis (1), céanothe (1), cerisier (8), chou (1), chrysanthèmes des jardins (2), courge (6), échalote (1), épinard (1), laitue (1), maïs (10), melon (1), navet (2), noyer (20), pastèque (1), pêcher (10), poirier (6), pommes de terre (9), pommier, ray-grass (1), seigle (1), vigne (28),

> **269** variétés d'origine régionale sont citées comme cultivées en Chartreuse ou dans les plaines limitrophes des piémonts : abricotier (9), ail (1), avoine (2), blé (1), canna (1), céanothe (1), cerisier (4), châtaignier (1), chou (2), chou de Bruxelles (1), chou-rave (1), colza (1), fraisier (3), groseillier (1), haricot (10), laitue (2), maïs (2), melon (4), navet (5), oignon (2), oseille (2), pêcher (4), piment (1), pélargonium (3), poireau (1), poirée (1), poirier (13), pois (4), poivron (1), pomme de terre (7), pommier (6), prunier (2), rosier (59), sorgho à balais (1) vigne (83).

> **980** variétés d'origine nationale ou internationale ont aussi été recensées comme cultivées dans l'aire géographique d'étude.

## La diffusion des variétés et des savoir-faire

L'étude documentaire démontre l'introduction massive de variétés de fruits, de légumes, de céréales et de fleurs par des personnalités locales. Le grenoblois Prudhomme, libraire, éditeur, fondateur en 1855 de la revue agricole « Le Sud-Est », crée en 1864 « La Fourmilière », Société agricole dont le but est de répandre par centaines, dans toute la région et bien au-delà, les semences des meilleures variétés nouvelles. D'origine locale, régionale ou mondiale, les nouveaux végétaux étaient expérimentés et décrits par les pépiniéristes, les fermiers et les jardiniers. Les résultats des cultures étaient publiés par la revue : variétés les mieux adaptées au sol, à l'altitude et donc au climat local, résistance aux maladies, rendements et qualités gustatives, développement et diffusion de nouvelles techniques de cultures très diverses. On développe de nouveaux outils mais aussi des techniques de greffe pour la multiplication des arbres fruitiers, notamment noyers et vigne.

La sélection variétale et l'hybridation font aussi leur apparition. On choisit les meilleurs variétés d'orge pour la brasserie, ou encore le maïs 'hybride de Crolles', apparu spontanément dans les cultures pour sa capacité à fournir aussi bien du fourrage que du grain, pour les animaux. Le choix des meilleures variétés fruitières permet la production d'alcool, notamment pour le kirch et le ratafia.



## La réappropriation d'un patrimoine vivant : Une expérience unique à l'échelle d'un territoire

Vers la fin du XIXème siècle, avec l'aide de la revue «Le Sud-Est», les maires des communes, les instituteurs, mais aussi les religieux sont sollicités pour conduire des essais dans tout le département de l'Isère. C'est le début de l'expérimentation à grande échelle sur les variétés les mieux adaptées à la montagne.

En plaine, le fort développement de l'horticulture ornementale se traduit par la création de nombreux jardins d'ornements, des résidences de plaisance de la bourgeoisie locale décorées de topiaires, d'arbres fruitiers en espaliers et de cultures d'orangerie. C'est le développement d'une véritable « riviera » caractéristique de la seconde moitié du XIXème siècle, particulièrement dans les environs de la Tronche.

La tradition déjà séculaire des cultures en « hautains » puis en « treillages » des arbres fruitiers et de la vigne, plantés ensemble sur des alignements espacés d'environ 10 mètres favorise la culture des céréales, des légumineuses et même des légumes. Cette polyculture, probablement déjà introduite par les romains, permet la diversité des productions et l'optimisation de la fumure des sols tout en assurant l'autonomie alimentaire des fermiers.

Ces exemples, proches de l'agro-foresterie d'aujourd'hui, devraient nous inspirer de nouvelles cultures plus respectueuses de l'environnement et mieux adaptées aux enjeux climatiques et phytosanitaires du XXIème siècle : meilleure protection contre les vents, plus grande diversité d'espèces et de variétés dans les cultures, recréation d'un cycle plus vertueux de la matière organique, développement d'une flore et d'une faune auxiliaire, limitation des intrants chimiques.

Les variétés anciennes et locales étaient mieux adaptées à ces différents types de cultures car elles étaient créées puis expérimentées dans leur contexte naturel. Adaptées à un type de sol, un climat et donc à une altitude précise, les retrouver représente aujourd'hui un enjeu qui nous paraît déterminant pour une agriculture plus résiliente. 72 variétés d'origine locales et régionales, ont déjà été retrouvées.

Nous souhaitons favoriser de nouveau leur expérimentation dans la région afin de permettre aux agriculteurs, mais aussi aux particuliers et aux consommateurs, la ré-appropriation d'un patrimoine biologique et culturel.