

CONTEXTE DU PROJET

Au XX^{ème} siècle, l'industrialisation de l'agriculture dépossède les paysans des savoir-faire semenciers. Les centaines de milliers de variétés paysannes sont remplacées peu à peu par seulement une dizaine de variétés standardisées, entraînant **une perte des variétés anciennes et l'érosion de la biodiversité cultivée** en France.

Les Alpes-Maritimes disposent de **conditions de sols et de climats très particulières** qui nécessitent des semences adaptées. De plus en plus d'agriculteurs souhaitent aller **vers une agriculture biologique ou traditionnelle**, mais l'offre de semences paysannes adaptées à ce type de production est insuffisante.

Aujourd'hui, nous assistons à un appauvrissement voire à **une disparition des variétés emblématiques de la gastronomie** de la Côte d'Azur.

DESCRIPTION DU PROJET

Ce projet a pour ambition de **préserver la biodiversité des plantes cultivées** et d'accompagner les paysans dans leur **transition vers des pratiques plus écologiques** à travers la création d'**un système de production de semences autonome**.

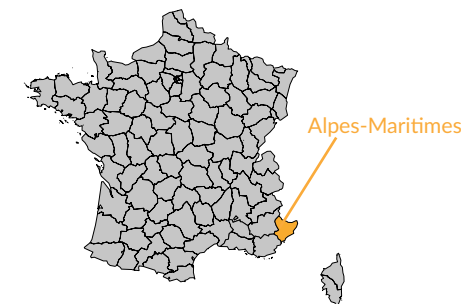
Il permettra également aux consommateurs de ce territoire des Alpes-Maritimes de retrouver **une alimentation locale, goûteuse, saine et nutritive**.



LÉGUMES BRUTS



JARDINAGE



INDICATEURS CLÉS

ETAT GENERAL

75 % des variétés de plantes cultivées ont disparu en 1 siècle

VARIETES TRADITIONNELLES RESTANTES

Melon : **1** en 2014 (73 en 1900)
Tomate : **7** en 2014 (30 en 1900)
Carotte : **6** en 2014 (46 en 1900)

VALEUR NUTRITIONNELLE

5 à 12 fois moins de nutriments dans les tomates hybrides
26 pêches actuelles équivalent à une pêche de 1950

OBJECTIFS DU PROJET

- **Préserver la biodiversité cultivée** en créant une Maison des Semences Paysannes Maralpines qui développera une filière professionnelle de semences adaptées aux conditions locales des Alpes-Maritimes
- Promouvoir une **transition agroécologique** et **renforcer le lien consommateur/paysan** avec des **variétés adaptées aux circuits courts et à l'agriculture écologique**
- **Valoriser le terroir culinaire** en préservant, améliorant et sensibilisant sur les variétés qualitatives du terroir

PARTENAIRE OPÉRATIONNEL

Ce projet est porté par l'organisation de solidarité internationale **SOL**, en collaboration avec le Groupement des Agriculteurs Biologiques des Alpes-Maritimes (**AGRIBIO 06**) et le Groupe de Recherche en Agriculture Biologique (**GRAB**). Particulièrement original dans son approche, le projet implique de manière **participative** toutes les parties prenantes du **territoire** : des agriculteurs aux consommateurs, en passant par les chercheurs et les chefs-cuisiniers.

RÉSULTATS ATTENDUS SUR 3 ANS

- **Un collectif** (2 chercheurs, 30 paysans, 30 citoyens, 10 chefs-cuisiniers) fonctionne de façon autonome
- Les freins à l'utilisation des semences paysannes sont levés, favorisant **l'accompagnement des paysans vers une transition progressive**
- **Une filière professionnelle, collective et autonome des semences potagères localement adaptées** est créée
- **Les chefs-cuisiniers et les consommateurs redécouvrent les variétés issues du terroir** (intérêts gustatifs, nutritionnels et environnementaux)
- Les consommateurs, les acteurs des circuits de distribution et les élus sont **sensibilisés à l'importance des semences paysannes pour la préservation de la biodiversité et l'autonomie des paysans**

IMPACTS DU PROJET

Impacts environnementaux



Réduction de l'utilisation de produits phytosanitaires



Préservation et augmentation de la biodiversité cultivée

Impacts socio-économiques



Renforcement de l'autonomie des paysans



Valorisation du patrimoine agricole et culinaire local



Amélioration nutritionnelle et gustative des produits agricoles



TROC DE GRAINES

© Photos GoodPlanet, SOL

