



## Nouvelles de la région

Une année pour cueillir la diversité de nos races et variétés traditionnelles

Un engagement de la Fondation Hauser, Weggis



Fondation suisse pour  
la diversité patrimoniale  
et génétique liée aux  
végétaux et aux animaux



2010 Année Internationale de la Diversité Biologique

## Portrait de deux de nos fournisseurs

### Denise Adler, Directdujardin

(vente directe au jardin, 34 route de Valavran, 1293 Bellevue GE, le mercredi de 15h à 19h)

Attentive à la qualité de vie et à la relation entre les humains et la planète, Denise Adler produit, transforme et met en vente une grande diversité de variétés. Son assortiment évolue avec les saisons:

- > fruits frais et transformés, confitures, sirops
- > plantes aromatiques en pots ou séchées
- > légumes frais et de garde
- > plantons

Elle a (re)découvert les variétés anciennes après avoir reçu des plants de tomate ProSpecieRara «Amour précoce de Quedlinburg», une variété qui l'a conquise par sa précocité, son croquant et sa rusticité. Elle s'est alors initiée à la sélection active avec des critères qualitatifs et a pris conscience de la valeur des plantes qui lui ont été transmises par sa famille, en particulier une variété locale de figue.

Cette agricultrice bio depuis 2003 est convaincue que la diversité des plantes cultivées, aussi bien que sauvages, est indispensable à notre survie. Le choix de gènes qu'elles détiennent offre une sécurité vitale, car ce sont des variétés au sens propre, avec leurs différences d'aspects qui correspondent à un potentiel biochimique et physiologique.

Pour elle, il ne suffit pas de conserver les semences dans des frigos sécurisés. La conservation implique aussi la sauvegarde des biotopes avec leurs populations, la transmission des savoir-faire pour les cultiver et des réseaux d'échanges pas uniquement commerciaux. Et il n'est pas interdit d'inventer de nouvelles utilisations pour répondre aux besoins de notre époque!

### Jural: Le cochon laineux Hirondelle, entre lac et montagnes

Originnaire d'Espagne, la famille Alcalá s'établit au pied du Jura suisse dans les années 1960 apportant avec elle des méthodes traditionnelles d'élaboration de produits carnés, transmises de génération en génération. Aujourd'hui, les produits Jural sont élaborés au gré des saisons, dans une région magnifique, avec des matières premières locales exceptionnelles.

L'entreprise Jural élève une race porcine noire indigène rare pour la qualité unique de sa viande: Le cochon laineux Hirondelle. Cette race de rente menacée, dont les programmes de sauvegarde sont soutenus par ProSpecieRara, offre une viande onctueuse et parfumée, à la base de véritables délicatesses.

Par son choix de matières premières exceptionnelles offrant un très grand potentiel de maturation, Jural affine, avec passion et savoir-faire du jambon et autres spécialités authentiques. Les plus beaux produits sont soumis à un long affinage pouvant se prolonger au delà de 3 ans. Les produits Jural respectent 4 axes principaux, à savoir: la fabrication en accord avec la nature, en respectant les filières de l'élevage à la cave d'affinage, la patience sur tout le cycle, de l'abattage à l'affinage et la garantie à long terme de la sécurité alimentaire (élevages certifiés par l'Association d'élevage).



Photo Denise Adler



Photos 3+4 Jural

- ▲ Variété de figue locale que Denise Adler, agricultrice bio depuis 7 ans et fidèle multiplicatrice de variétés ProSpecieRara, a hérité de sa famille
- ▲ La tomate «Amour précoce de Quedlinburg», une des variétés favorites de Denise Adler
- ▲ Le séchage et l'affinage des produits Jural, un travail lent et patient ...
- ▲ ... pour obtenir un produit irréprochable en qualité et en en saveur