



L'agrobiodiversité : retrouvez vos racines

Branches concernées
Profs responsables
Thème du séminaire

Biologie (histoire, économie, sociologie)
Marie-Angèle Poupon, Mélanie Progin
Analyser l'agrobiodiversité en terre fribourgeoise

Types de travaux envisagés et enjeux

2010 : année de la biodiversité. Ce séminaire s'intéressera à l'agrobiodiversité. En effet l'agriculture est un bon exemple de la façon dont les activités humaines ont des répercussions profondes sur les écosystèmes de notre planète.

Panais, salsifis, carottes violettes, topinambours ... Des légumes que nos grands-parents ont dégusté dans leur jeunesse et qui avaient disparu de nos assiettes. Que faisaient-ils de ces variétés ? Quel est l'état actuel de cette diversité dans le canton de Fribourg, sachant qu'il y a encore 80 ans il existait en Suisse une richesse de 5'000 variétés fruitières, dont la moitié a aujourd'hui disparu. (chiffre : Pro Specie Rara) ? Comment cette diversité peut-elle être mise en valeur au niveau de la distribution ?



Propositions de sujets pour les travaux inclus dans ce thème

Voici quelques propositions de sujets qui pourraient être choisis par les élèves :

- Etude d'un patrimoine rural et local : connaissance et usage des anciennes variétés (« souvenirs de nos grands-mères »)
- Enquêtes auprès d'agriculteurs : quelles sont aujourd'hui les variétés cultivées, pourquoi ? Choix d'un fruit ou d'un légume. Ex. Les pommes dans le canton de Fribourg
- Ecoulement de fruits locaux, quelles possibilités ? (production, distribution)
- Recensement des vergers dans votre commune (inventaire de l'état et des variétés)
- Portrait et suivi de la réintroduction d'une race (chèvre grise, vache fribourgeoise)
- Comment un grand distributeur (ex. Migros) s'y prend-il pour remettre les légumes d'antan au goût du jour ?
- Jardin expérimental à l'école
- La génétique au secours de la biodiversité : rêve ou cauchemar ?

Considérations méthodologiques

- Chaque étudiant sera amené à effectuer des enquêtes et inventaires sur le terrain, ceci à différents niveaux (chercheur, producteur, distributeur, consommateur). Suivant le sujet choisi, le travail sur le terrain peut commencer au printemps)
- Des expériences culinaires sont bien entendues les bienvenues !
- Les résultats de ces travaux devront s'intégrer dans l'exposition sur la biodiversité. (posters, présentations audio, dégustations ...)

Compétences requises et / ou intérêts souhaités chez l'élève

Biologistes, jardiniers et gourmets, soyez les bienvenus ... Apportez votre motivation, curiosité, autonomie, bonne humeur et assiduité pour concocter une recette inédite !