

Un Réseau pour la Biodiversité Transfrontalière



AUBERGINE VIOLETTE D'AVIGNON

C'est une aubergine très esthétique avec de belles couleurs qui vire au parme. La plante de cette variété est de taille moyenne, elle est parsemée d'épines sur les feuilles, le calice et la tige. Elle est très vigoureuse mais produit peu comparé aux variétés moderne. Elle produit une aubergine d'un rose parme à un mauve foncé d'une douzaine de centimètres. Elle est un peu incurvée. Elle se différencie notablement des variétés moderne par son goût fin en bouche et délicieux et est de bonne tenue à la cuisson, et les adeptes de ce légume disent retrouver le goût véritable de l'aubergine en goûtant cette variété. Elle est maintenue aux ressources génétiques de l'INRA.

Gardiens

*Thierry Varis (Lagnes)
Marie Christine Daunay (Inra)*

Infos: www.bioeurope.info

Origine historique

Tous les anciens livres de jardinage ou les anciens catalogues de Vilmorin parlent de variétés d'aubergines "longues hâtive", de "violette longue", de "violette longue hâtive". L'Aubergine Violette d'Avignon proviendra certainement d'une sélection spécifique réalisée dans le midi où le climat convenait particulièrement à cette production dans les années 40. L'érosion génétique pour l'aubergine

Hier et aujourd'hui

Une spécialité avignonnaise à base d'aubergines et d'œufs aurait été, selon la légende, créée dans cette ville pour un pape qui se plaignait de ce que la cuisine française n'était pas aussi imaginative que l'italienne. Un cuisinier lui aurait alors présenté le "Papeton d'Aubergine",

a été particulièrement sensible en Europe de l'Ouest à partir des années 70. Dès 1977, les aubergines ont été classées parmi les espèces prioritaires pour la mise en œuvre d'actions de sauvegarde des ressources génétiques (source: "L'amélioration des plantes tropicales", André Charrier, Michel Jacquot, Serge Hamon et Dominique Nicolas).

plat cuit dans un moule dont la forme rappelait celle de la tiare papale. Certains ne croient pas cette légende et pensent que le nom de ce plat viendrait tout simplement de l'occitan pepet, "bouillie". A vous de choisir...

A table / Papeton d'aubergines

Pour un moule à cake de 29 cm de longueur: 5 belles aubergines (environ 1,5 kg), 5 œufs, 15 cl de crème fraîche, 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, 3 échalotes, 2 gousses d'ail, 1 feuille de laurier, 2 tiges de thym, un bol de coulis de tomates. Laver et peler les aubergines. Les couper en gros cubes et les mettre au sel pendant au moins une heure. Faire revenir les échalotes émincées avec les aubergines, le laurier, le thym et

l'huile d'olive à feu très doux pendant 50 minutes à une heure. Préchauffer le four à 180°. Mixer les aubergines revenues et ajouter un à un les œufs puis la crème fraîche. Vérifier l'assaisonnement. Verser dans un moule à cake beurré et faire cuire dans le four chaud au bain-marie pendant 40 à 50 minutes. Démouler et servir tiède ou froid avec un coulis de tomates (c'est aussi la saison des tomates!).

Saveurs de nos terroirs: des variétés anciennes récupérées pour vous

Cette variété potagère locale a été conservée pendant des années par quelques "agriculteurs-gardiens". Elle a été aujourd'hui entièrement récupérée, dans le cadre du projet européen "Un réseau pour la biodiversité transfrontalière", grâce au programme Interreg Alcotra.

Objectif du projet: lutter contre l'érosion génétique des légumes traditionnels du Piémont et de la Provence, à travers la création d'un réseau franco-italien de passionnés et de petits producteurs, engagés pour sauvegarder et remettre au goût du jour des variétés locales en multipliant et en échangeant les semences. Les consommateurs qui peuvent désormais retrouver les saveurs originales de ces légumes issus de la tradition agricole locale sauront leur en être reconnaissant. Ces variétés d'excellence, sélectionnées par les agriculteurs au fil du temps, sont bien adaptés à leurs territoires respectifs. Autrefois, ces produits avaient également souvent une grande importance commerciale. Négligés au cours des dernières décennies par le développement de l'agriculture industrielle et la distribution à grande échelle, ces produits typiques et de proximité peuvent enfin revenir enfin sur notre table. Le fruit du travail de générations de paysans transalpins a été récupérée par l'équipe franco-italienne à travers la mise en réseau des connaissances, des compétences et des semences. Aujourd'hui, chaque agriculteur participant au projet est en mesure de produire les différents légumes qui constituent le panier franco-italien des "variétés transfrontalières".

Projet Interreg Alcotra n. 139
"Un Réseau pour la Biodiversité Transfrontalière"

www.bioeurope.info

