

Un Réseau pour la Biodiversité Transfrontalière



TOMATE GIGONDAS BELLE DU JONCUAS

Cette tomate fait le succès des acteurs du collectif pour la biodiversité transfrontalière. Elle est d'un rouge rosé et produit deux types de fruits de forme ovoïde ou rond. Elle est douce et très goûteuse. Elle est dense, et l'idéal est de la récolter bien mure. Elle est productive, rustique et s'adapte bien à une distribution en circuit court et sa durée de conservation est moyenne. Son port indéterminé ressemble aux ports types cœur de bœuf effilochés. Des agriculteurs-gardiens du Thor maintiennent et font découvrir aux jardiniers passionnés cette excellente tomate depuis une dizaine d'années.

Gardiens

Fernand Chastan (Gigondas)

Françoise Genies (Le Thor)

Infos: www.bioeurope.info

Origine historique

Le mari de Françoise Genies avait récupéré des semences de cette tomate qu'il avait trouvée succulente chez la famille Chastan au vignoble du Clos du Joncuas. Depuis, Françoise conserve cette variété, la faisant découvrir à tout son entourage sous le nom de tomate Gigondas. Le nom de "Gigondas Belle du Joncuas" a finalement été adopté pour rendre plus particulièrement hommage

à Suzy et Fernand Chastan jardiniers gourmand à qui nous devons toujours la culture de ces délicieuses tomates qui nous régaleront chaque été. Dany Chastan continue de cultiver cette tomate qui fait partie du patrimoine familial. Elle connaît en effet cette variété depuis ses grands-parents qui étaient maraîchers à Aubignan.

Hier et aujourd'hui

Les lots de semences de la Gigondas Belle du Joncuas échangés depuis plus de trois générations au sein des membres de la famille Chastan ont participé à faire de cette variété une tomate bien distincte qui se différencie notamment par sa qualité gustative exceptionnelle.

Cette tomate qui mélange différentes caractéristiques a su se créer une identité propre au fil des ans. Si le port de la plante est proche de la célèbre cœur de bœuf, que sa forme à l'allure tantôt d'Andine Cornue, tantôt de Roma, la "Gigondas Belle du Joncuas" reste unique.

A table / Tian de pomme de terre

La Tomate Gigondas Belle du Joncuas se mange en frais durant l'été en salade, en tartare ou carpaccio. Elle fait de très bon coulis à conserver pendant l'hiver. Recette du Tian de pomme de terre: dans un plat à gratin, alterner des lignes de rondelles de tomates, d'oignons et de pommes de terre. Parsemer d'ail coupé

fin, de basilic, de sel et de poivre. Verser un filet d'huile d'olive, et enfournez le plat. Pour les tians cuisinés en hiver, verser le coulis de tomate au dessus de l'alternance de rangées d'oignons et de pomme de terre, puis après avoir versé un filet d'huile d'olive sur le plat, enfournez.

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

