DAILY SCIENCE
DÉCOUVREZ LA SCIENCE, LA RECHERCHE ET L'INNOVATION "MADE IN BELGIUM"

PARTICIPER À LA PRÉSERVATION DE L'AGRO-BIODIVERSITÉ EN CULTIVANT DES HARICOTS

Publié le 24 février 2023

par Laetitia Theunis

« La science ne se limite pas aux scientifiques. Tout le monde peut s'impliquer », martèlent les chercheurs du projet européen INCREASE. Ils invitent les citoyens à cultiver différentes variétés de haricots dans différentes conditions de sol et de climat en Europe. Le but ? Promouvoir la diversité génétique des légumineuses en Europe, et par là préserver l'agro-biodiversité. Mais aussi développer une méthode et un savoir citoyens. Tout ce qu'il faut pour participer, c'est un accès à un balcon ou à un potager. Intéressés ? Inscrivez-vous avant le 28 février, date limite.

« La participation du public à la recherche scientifique devient de plus en plus cruciale pour que chacun comprenne les enjeux de la Science et son importance pour la société. Plus il y aura de personnes qui participeront et collecteront des données, qui testeront une approche décentralisée innovante de conservation, de multiplication et de partage des semences, plus la recherche scientifique progressera », explique Filip Vandelook, Directeur de la recherche au Jardin botanique de Meise, lequel participe au projet INCREASE.

De nombreuses variétés

« Le terme "haricot" désigne généralement une seule espèce, le haricot commun ou *Phaseolus*

vulgaris, originaire d'Amérique centrale et du Sud. Les haricots blancs, les haricots noirs, les haricots rouges, les haricots princesse et les haricots verts sont tous des variétés différentes de cette espèce de haricot », poursuit-il.

« Les haricots et les légumineuses en général sont riches en protéines, vitamines, fibres, fer et minéraux, ce qui en fait des aliments très sains. »

Une recherche de grande ampleur

Avec l'aide des citoyens, la croissance des haricots peut être comparée à travers l'Europe à une échelle sans précédent.

« Le Jardin botanique de Meise possède lui-même dans sa banque de graines une collection très diversifiée de plus de 100 variétés de haricots sauvages. Les sujets sauvages apparentés aux haricots cultivés sont une source importante de diversité génétique qui peut nous aider à adapter les haricots du futur aux bouleversements climatiques et aux maladies », continue Filip Vandelook.

« En proposant aux citoyens à travers l'Europe de cultiver des haricots, nous leur permettons de découvrir la valeur de cette diversité à grande échelle.» Et ce, tout en mesurant les caractéristiques de différentes variétés de plantes dans des conditions spécifiques, locales, pour caractériser leur adaptation à différents environnements européens.

Modus operandi

Près de 4600 citoyens européens se sont déjà inscrits pour cultiver des haricots cette année. Le projet recherche au minimum 200 Belges pour y participer afin de mesurer l'influence du sol et du climat de notre pays sur les variétés de haricots.

Comment faire ? Pour participer au projet, il suffit de télécharger l'application INCREASE CSA. Le temps presse, les inscriptions sont ouvertes jusqu'au 28 février 2023.

Chaque participant recevra par courrier un lot d'environ cinq variétés de haricots (parmi plus de 1000 variétés locales). « Les haricots peuvent être buissonnants ou grimpants. Les chances que quelqu'un reçoive les deux types de haricots sont élevées, assurez-vous donc de prévoir un support pour les faire grimper », conseillent les scientifiques du projet INCREASE.

Ensuite, il s'agit d'observer et de photographier les haricots pendant leur croissance et leur floraison, et d'enregistrer des informations sur eux à l'aide de l'application dédiée.

Enfin, les gourmands seront ravis de les récolter et de les déguster. « Certaines graines de haricots devront toutefois être mises de côté pour être cultivées l'année prochaine. En effet, nous ne distribuerons les graines qu'une seule fois, mais l'initiative de science citoyenne se déroulera sur quatre ans. »

« Via l'application, chacun est invité à partager ses découvertes, faits, traditions locales, recettes ou expériences gustatives avec les autres participants en Europe », indiquent encore les scientifiques du projet.