

Consortium METABIO INCUBIO'BREEDING

Voyage d'étude dans le living lab AURA à Lyon

Comment une poignée de grains de haricots oubliés, cultivés en AB, se retrouvent dans les assiettes des plus grands restaurants étoilés ?

Grâce au living lab AURA du projet européen [DIVINFOOD](#), regroupant le [centre de ressources botanique appliquée \(CRBA\)](#), des agriculteurs locaux, des habitants de la métropole de Lyon et des chefs cuisiniers tel que celui du [restaurant étoilé Têtedoie](#), ainsi que la structure [Mes Producteurs- Mes Cuisiniers \(mPmC s.a.s\)](#), d'anciennes variétés oubliées reviennent peu à peu dans nos assiettes. Une jolie *success story* de projet de sciences et recherches participatives qui a certainement inspiré les membres de la cellule SRP* d'INRAE immergés en plein cœur du living-lab AURA à Lyon le 20 mars 2024.

*Au sein de la direction pour la Science ouverte d'INRAE, la cellule Sciences et Recherches Participatives (SRP) en lien avec le pôle SenS s'attache à soutenir le développement et la valorisation des sciences et recherches participatives, à contribuer à la stratégie de médiation scientifique de l'institut en lien avec la direction de la Communication, et à favoriser le dialogue, les relations et les collaborations avec les associations et ONG dont le plaidoyer est fondé sur la science.

Tout en visitant les parcelles d'expérimentation, Stéphane Crozat, ethnobotaniste et historien d'art des jardins, présente la mission du CRBA qu'il dirige sur la commune de Charly, à 17 km de Lyon. En lien avec le centre Vavilov, ce conservatoire se mobilise pour enrichir la collection patrimoniale de semences de variétés adaptées aux terroirs locaux et au changement climatique. C'est ici qu'une petite poignée de haricot *viande* est arrivée, en provenance de la Chartreuse où une dame âgée l'avait précieusement conservée, eu égard à sa richesse particulière en protéine qui lui avait permis de pallier les restrictions alimentaires de la seconde guerre mondiale. Aujourd'hui, cette variété est étudiée et évaluée dans le cadre d'une thèse dirigée par Marie-Thérèse Charreyre, directrice de recherche au CNRS. Parallèlement, Jean-François Tedesco, cofondateur et président de mPmC s.a.s., Domitille et Thierry du CRBA, développent un réseau d'agriculteurs et de jardiniers œuvrant ensemble dans le cadre d'une démarche de sélection et d'évaluation participative.

Un bel exemple de living-lab où chacune et chacun réfléchissent ensemble depuis les semences jusqu'à l'assiette !

Membres de ce réseau, Anne Laure Davy et Vincent Galliot nous accueillent sur leurs fermes bio. Ils sont les premiers à avoir multiplié la fameuse poignée de semences et nous révèlent leurs premières observations sur sa culture. Particulièrement résiliente au changement climatique, l'aspect grimpant de ce haricot nécessite un tuteurage pouvant limiter sa diffusion dans d'autres fermes. D'une poignée de 300 grammes en 2021, ils en ont désormais une soixantaine de kilos !



Visite des fermes bio © Claire Shigo



*Repas au restaurant étoilé Têtedoie avec la rencontre du chef cuisinier Christian Têtedoie
© Claire Shigo*

Jean-François Tedesco fait le lien, via l'écosystème mis en place par mPmC s.a.s., entre les producteurs et les cuisiniers et notamment entre les agriculteurs rencontrés et le restaurant étoilé Têtedoie de Lyon où, ensemble, ils expérimentent différentes manières de cuisiner ce haricot. Farine, pâtisseries, gaufres, et conserves... Le résultat est parfois étrange mais son goût de châtaigne est très apprécié ! Le dîner au restaurant étoilé Têtedoie a été l'occasion de discuter avec le chef qui fut le premier à remporter le concours national de cuisine durable avec son plat à base de haricot *viande* !

Pour plus d'informations, contactez

Jean-François Tedesco : jean-francois@mp-mc.com

Dominique Desclaux : dominique.desclaux@inrae.fr

Claire Shigo : shigo.claire@gmail.com *

**Claire Shigo est en stage de Master 2 médiation scientifique auprès de Dominique Desclaux et Grégory Lambert.*