

1. Nombre de membres du *Programme semencier du patrimoine Canada* :

L'organisme compte 1246 membres cette année, dont 370 au Québec. Il y a 122 membres qui offrent des semences dans l'annuaire de semences : on retrouve 2520 inscriptions dans l'annuaire, représentant 1919 variétés distinctes.

2. Valeur nutritive des aliments bio :

2.1. Voici un extrait d'un article de Renée Frappier, de l'Association Manger Santé Bio (paru dans la revue *L'Émeraude*, août 2007, page 10) (titre de l'article : Bio égale-t-il plus nutritif? Oui) :

« Depuis 60 ans, le contenu en vitamines et en minéraux diminue dans les fruits et les légumes, ce qui coïncide avec l'avènement de l'utilisation croissante des fertilisants et des pesticides dans ce que nous appelons l'agriculture conventionnelle ou chimique. Virginia Wortthington, dans son étude parue dans *The Journal of Alternatives and Complementary Medicine*, relève des différences significatives entre des légumes de culture biologique et conventionnelle. Les méthodes biologiques augmentent les teneurs des aliments en vitamine C, en fer, en magnésium et en phosphore. Les protéines ne sont pas en plus grand nombre, mais sont de meilleure qualité. De plus, l'étude révèle moins de nitrates, de métaux lourds et, bien sûr, beaucoup moins de résidus de pesticides dans les aliments biologiques. »

2.2 Dans un article sur les anciennes variétés de pommes, l'auteur Robert Osborne mentionne que plusieurs variétés du patrimoine, en plus d'être plus savoureuses, contiennent une teneur plus élevée en vitamine C que leurs cousines commercialisées à grande échelle. L'auteur cite l'exemple de la variété *Croncels* qui procure 20 à 22 milligrammes de vitamine C par 100 grammes de fruit, comparativement à 2 à 6 milligrammes dans la *McIntosh*.

(Source : Robert Osborne, *A is for Antique Apples*, Gardening Life, volume 2, numéro 4, automne 1998, pp. 82- 87.

2.3 Un tableau des valeurs nutritives comparatives des légumes sauvages par rapport aux légumes cultivés est présenté dans un livre de la collection *Plantes sauvages comestibles du Canada* des auteurs A.F. SZCZAWINSKI et N.J. TURNER. Le tableau est basé sur les résultats de recherches effectuées par Watt et Merrill, 1963, et par Bowes et Church, 1970. Les auteurs indiquent, par exemple, que le contenu en fer de l'amarante à racine rouge (3,9 mg par 100 g) et du pourpier potager (3,5 mg par 100 g) s'avère supérieur à celui du brocoli (1,1 mg par 100 g) et du piment vert (0,7 mg par 100 g).

Je pourrais te faire parvenir, si nécessaire, la référence complète : La collection de ces livres (citée au point 2.3) est disponible à la Bibliothèque municipale de Saint-Lambert. Il est également possible d'effectuer un prêt inter-bibliothèque pour les consulter.

3. Orientations :

Je consultais récemment le *Plan d'action québécois sur la diversité biologique* (Gouvernement du Québec, avril 1996, révisé septembre 1998) : Trois des principales actions ciblées nous touchent davantage au niveau des semences et sont mentionnées dans l'objectif de « s'assurer que la diversité génétique des espèces domestiquées est préservée » :

Action 288 : Produire un répertoire du matériel génétique généré au Québec (animal et végétal) et examiner ses conditions de conservation

Action 290 : Prendre des ententes avec les banques afin de faciliter le dépôt de matériel existant

Action 291 : Développer et maintenir les banques de matériel génétique par culture in vitro (ex. : pomme de terre, fraisier-framboisier, etc.) et par collection de semences (ex. : céréales, protéagineux).