

Déclaration participative de Commun OIGNON ROSE DE MENTON

10 juillet 2022, à Menton

Nous, **paysans, jardiniers, chefs, associations, élus et citoyens signataires de cette déclaration**, réunis à Menton en tant que représentants du collectif de l'oignon rose de Menton ce 10 juillet 2022 déclarons solennellement :

**L'existence d'un oignon connu sous l'appellation :
Oignon rose de Menton.**

L'oignon rose de Menton répond aux caractéristiques suivantes :

Alliacée bisannuelle, l'oignon rose de Menton est un légume bulbe, pouvant être de taille moyenne à grosse. Il est légèrement aplati sur les deux faces. La couleur de ses écailles extérieures est rose, devenant blanc plus à l'intérieur. Le goût est plus doux que beaucoup d'oignons même s'il garde un peu de piquant. Cet oignon est classé parmi les oignons doux du midi, de jours courts. Le qualificatif « rose de Menton » nous vient de Nicole Lotier qui nous a transmis les semences. Ce terme était utilisé pour son commerce que nous pouvons retracer sur plusieurs générations.

Les semis sont effectués traditionnellement à la pleine lune d'août, directement en pépinière de pleine terre. Les plants, de la grosseur d'un crayon à papier, sont



repiqués en début d'automne, espacés de 10 cm en tous sens (certains peuvent être très larges). Ils sont éclaircis au fur et à mesure de leur développement. Un désherbage, surtout en début de développement, permet d'éviter une compétition avec les adventices.

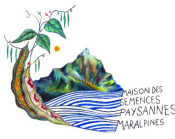
Une fois mûrs, quand les feuilles commencent à faner (juin), les oignons sont retirés du sol, avec un séchage sur place de 2 jours. Puis ils sont stockés dans un espace sombre, ventilé et frais. Ils sont commercialisés pendant l'été, en privilégiant les gros calibres qui se conservent moins longtemps.

Dès la fin de l'été ou début de l'automne, les premiers bulbes vont germer. On choisit alors les plus sains, correspondants bien au type et aux critères de sélections voulus. On plante ces porte-graines dans le même type de sol que les jeunes plants, dès octobre. Ils vont fleurir en mai-juin de l'année suivante. Les graines seront récoltées après séchage des hampes florales, puis triées. Traditionnellement, les semences sont plongées dans un seau d'eau, les surnageantes, souvent stériles, sont éliminées.

En tant que communauté rurale et urbaine, agricole et commerciale nous nous portons garants du maintien et du développement de cette variété locale, richesse manifeste de notre patrimoine vivant.



L'oignon Rose de Menton



Déclaration participative de Commun
Oignon rose de Menton – 10 juillet 2022, à Menton



Conscients des enjeux dramatiques qui pèsent chaque jour un peu plus sur la biodiversité cultivée, notre volonté vise à apporter une réponse à l'urgence de recouvrer une résilience alimentaire dans notre territoire.

Engagés dans la lutte contre l'appropriation du vivant exercée par les multinationales désireuses d'un usage exclusif sur les semences, **nous avons à cœur de protéger l'oignon rose de Menton.**

En ce jour de fête, animés par la force du collectif, portés par la légitimité paysanne à défendre sa souveraineté alimentaire et soutenus par la société civile engagée dans la protection des semences paysannes contre la bio-piraterie, **nous faisons cette déclaration participative de Commun** comme un acte symbolique à haute valeur politique, avec une volonté de créer un précédent devant témoins.

Par cette déclaration, nous affirmons aussi nos valeurs sur les semences paysannes et les Communs.

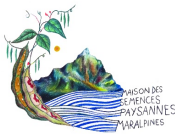
Nous déclarons que :

- L'oignon rose de Menton est **notre Commun**. C'est un nom de variété libre de droit dont personne ne peut s'approprier l'usage exclusif.
- Cette variété, préalablement décrite, est une population dont **le patrimoine génétique est inappropriable** par quiconque souhaitant en avoir un usage commercial exclusif. *Par exemple : aucun Certificat d'obtention végétal ne peut être apposé sur cette variété.*
- La variété et la circulation de sa semence sont indissociables **des savoir-faire paysans** nécessaires au maintien de son identité et de son unicité.
- La commercialisation d'un produit portant le nom de l'oignon rose de Menton doit respecter la description de la variété et venir d'une souche authentifiée collectivement de la variété.

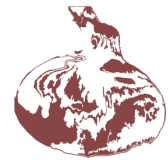
Ces règles d'usages visent à protéger les consommateurs des contrefaçons et protéger la communauté paysanne faisant vivre l'oignon de Menton d'en être dépossédée.

Nous voulons des terres agricoles, nous voulons des paysannes et des paysans, nous voulons des variétés paysannes, nous voulons une alimentation saine, locale et de saison qui nourrisse les citoyennes et citoyens de notre pays.

Que vive l'oignon rose de Menton !



Déclaration participative de Commun
Oignon rose de Menton – 10 juillet 2022, à Menton



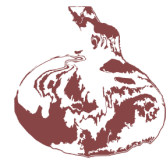
Le Réseau Semences Paysannes, défenseur des Communs sur le plan national, soutient cette déclaration.

Signatures au 5/09/22

- Nicole Lottier, paysanne à la retraite héritière de la semence de l'oignon rose de Menton ;
- Elodie Robert, adjointe au Maire à la transition écologique et à la biodiversité de Menton ;
- Rudy Terreno et Sabrina Dainotto, référents de la multiplication des semences de l'oignon rose de Menton, paysans bio de Contes ;
- Nicolas Lassauque, paysan bio à Carros, multiplicateur de semence d'oignon et producteur d'oignon, Président d'agribio06 et co-président de la MSPM ;
- Laura Colagreco, impliquée dans la sauvegarde de l'oignon rose de Menton par la gastronomie pour le restaurant le Mirazur à Menton ;
- Caroline Albert, représente des Biocoop du 06, partenaire de la MSPM ;
- Thomas Ducloy, président de l'association Terre en Partage à Menton impliqué dans la culture et la diffusion de l'oignon rose de Menton ;
- Marie Bonneville, pépiniériste et paysanne semencière au jardin Rocambole à La brigue, multiplicatrice des semences et des plants de l'oignon rose de Menton, co-présidente de la MSPM ;
- Clotilde Bato, déléguée générale de l'association SOL
- Lucie Catelan, paysanne et représentante de la confédération paysanne du 06 ;
- José Florini, AMAP du 06 ;
- Coline léger, paysanne à Clans, présidente de l'ADEAR
- Margaux Maurisset, maraîchère pour Emmaüs Roya à Breil-sur-Roya ;
- Sébastien Uscher, président de l'association Stand up for the planet de Menton;
- Julien Ruzzene, Terre de liens paca ;
- Alexandra Boyle, productrice de semences d'oignon à Menton ;
- Aurélien Culat, journaliste en alimentation durable ;
- Victor Brandi, Artisan-cuisinier et co-président de la MSPM ;
- Sophie Vallet Chevillard, paysanne-semencière en installation, co-présidente de la MSPM ;
- Henri et Ginette Derepas, Paysans oléiculteurs SARL Champs Soleil à La Trinité;
- Marie-France Cat, consommatrice, habitante de Menton ;
- Luc Devaux, jardinier-semencier, ingénieur en agriculture ;
- Sofian javich hadge, paysan-herboriste ;
- Magdalena Gabriel ; paysanne à la pépinière de la Bendola ;
- Auriane Bertrand, paysanne-semencière dans la vallée de la Roya ;
- Marie Schmitt et Sophie Lick, jardinières et cuisinières de l'oignon rose de Menton ;
- Joël Besnard, jardinier et co-président de la MSPM ;
- Fabien Cambi, Jardinier et co-président de la MSPM ;

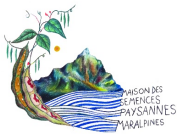


Déclaration participative de Commun Oignon rose de Menton – 10 juillet 2022, à Menton



- Hédi M'Barek et Coline Ciais-Soulhat citoyens et photographe engagées dans la sauvegarde de l'oignon rose de Menton ;
- Thierry Musco, jardinier amateur ;
- Danielle et Richard Lick, citoyens de Menton ;
- Sarah Lick, jardinière, consommatrice de l'oignon rose de Menton ;
- Matthieu Rosabrunetto, paysan-jardinier du restaurant Mirazur ;
- Marine Lafon, consommatrice et bénévoles de l'oignon rose de Menton ;
- Christophe Loubet, paysan ;
- Brigitte Hourtic, animatrice d'atelier ethnobotanique, citoyenne concernée par la sauvegarde de la biodiversité cultivée ;
- Annick Lapreg, consommatrice de l'oignon rose de Menton ;
- Alessandro di Tizio ; recherche et développement pour le restaurant le Mirazur ;
- Stéphane Maillard, paysan éleveur et brasseur ;
- Murielle Iris, productrice de plantes aromatiques et médicinales ;
- Chamiram Abdallah, consommatrice engagée ;
- Elise Durand, paysanne bio, productrice d'oignon et trésorière d'Agribio06 ;
- Pascale Dijo, consommatrice engagée ;
- Cathy Vibert, jardinière ;
- Nathalie et Dominique Fabre, consommateurs engagés ;
- Dominique Garbe, transformateurs ;
- Thierry Fosse, consommateur engagée ;
- Chtistine Belot, consommateur engagée ;
- Jeremy Renaud, consommateur engagée ;
- Jade Journeaux, formatrice en permaculture ;
- Félix Chimenès, paysan à la pépinière de la Bendola ;
- Nathalie Ameziani, consommatrice engagée de Sospel ;
- Esther Aime, consommatrice engagée ;
- Pascale Digeaux, consommatrice engagée ;
- Emmanuelle Deconde, Terre de liens PACA ;
- Alain et Christianne Oddo, consommateurs engagés ;
- Sylvie Dalbin, consommatrice engagée
- Irene Chiesa, consommatrice engagée
- Maxime Schmitt, paysan et co-président de la MSPM coordinateur de la fête de l'oignon rose de Menton ;

Daniel Coutarel, administrateur du Réseau Semences Paysannes national en soutien à la démarche de réappropriation des Communs.



Déclaration participative de Commun
Oignon rose de Menton – 10 juillet 2022, à Menton

