Les légumes anciens, un « trésor vivant » à protéger

Un grand nombre de ces variétés ont déjà disparu et ne pourront être retrouvées. A nous de sauvegarder celles qui ont pu parvenir jusqu'à nous !

Une richesse patrimoniale

La riche diversité de variétés anciennes en Centre-Val de Loire est un témoin direct de son histoire maraîchère. Dans cette région de forte production, les paysans ont patiemment sélectionné et adapté de nombreux légumes à leur terroir, nous léguant un formidable patrimoine.

Une richesse génétique

Chacune de ces variétés possède ses caractéristiques génétiques propres et potentiellement uniques. Cette diversité de gènes est un trésor à conserver, car de cela dépendra la capacité des espèces à s'adapter à de nouvelles conditions climatiques ou à de nouveaux ravageurs. C'est une assurance pour l'avenir de nos productions.

Une richesse économique

Toutes ces variétés anciennes constituent enfin un formidable atout économique pour les producteurs et les artisans de la Région.
Intimement liées à leur territoire, elles renforcent son identité, créent de nouvelles filières non délocalisables pour les maraîchers et sont une base d'innovation incroyable pour les artisans et les restaurateurs.

Les légumes anciens en Région Centre -Val de Loire



urgc
PARCS ET JARDINS Région Centre-Val de Loire
L'EUROPE s'engage en région Centre-Val de Loire avec le FEADER
Région Centre-Val de Loire

Aidez-nous à les sauvegarder !

1. Cultivez-les !

Grâce au travail réalisé depuis plusieurs années par notre association et ses partenaires, ces légumes sont aujourd'hui disponibles à la vente : faites le choix de contribuer à les sauvegarder en leur faisant une place dans votre potager. Vous pourrez vous régaler tout en contribuant à leur sauvegarde !
Offrez également des graines à vos amis pour leur faire découvrir ces variétés !

Les semenciers partenaires

Le BiauGerme - www.biaugerme.com
Germinance - www.germinance.com
La Boîte à Graines - laboiteagraines.com

2. Mangez-les !

Vous n'avez pas de potager? De plus en plus de maraîchers et de restaurateurs proposent ces variétés: achetez-les pour les encourager à conserver ces légumes originaux dans leur gamme ou à leur carte.

Si votre maraîcher préféré ne s'est pas encore lancé, parlez-lui de ces variétés locales et dirigez-le vers nous pour des conseils sur leur culture.

Nous contacter

urgc
Union pour les Ressources Génétiques du Centre

Union pour les Ressources Génétiques du Centre-Val de Loire
36400 LA CHATRE
contact@urgcentre.fr
www.urgcentre.fr



Laitue brune percheronne

Elle fait son apparition dans les années 1900 aux catalogues des semenciers et est rapidement très cultivée en France. Recommandée pour l'été du fait de sa résistance à la sécheresse, cette laitue se caractérise par les couleurs vertes et brunes à reflets roux de ses feuilles.



Haricot Comtesse de Chambord

Connu depuis le 19ème siècle, son grain est à la fois fondant, fin et goûteux. Il se récolte de préférence sec, mais on peut aussi le consommer en haricot vert avant le remplissage des grains. C'est de plus un haricot particulièrement digeste.



Chicorée frisée d'Olivet

Réputée dans l'Orléanais, elle est citée dans les catalogues Vilmorin du début du 20ème siècle. Rustique et vigoureuse, sa faible tendance à monter et sa qualité gustative en font une des variétés les plus intéressantes de l'époque. Consommée crue, en salade, sa légère amertume permet de relever des mesclun. Elle se consomme également cuite.



Navet Globe Saint-Benoit

Le navet Globe Saint Benoit correspond à une sélection spécifique à partir du navet 'de Bency'. Légume d'hiver, il résiste très bien au froid et sa chair est de bonne qualité gustative. Il se consomme sauté, gratiné, en purée ou en potage, et est aussi excellent cru.



Céléri violet de Tours

Très ancienne variété de Touraine, elle est une des plus connues de France au 19ème siècle. Ses côtes pleines, tendres, larges et très charnues se teintent de rose violacé. Ses feuilles sont à demi-étalées, larges et d'un beau vert foncé.



Chou-navet blanc d'Aubigny à collet vert

Il a marqué l'Est de la Sologne, où il était cultivé et expédié vers les usines légumières pour la production de macédoine. Récoltée jeune, la racine est sucrée, excellente dans les potages, en macédoine, ou en accompagnement de viandes.



Citrouille de Touraine

Originaire de Touraine, elle apparaît dans des écrits à la fin du 18ème siècle. Sans véritable intérêt pour la consommation humaine, elle était surtout utilisée en alimentation animale. Cependant, la Citrouille de Touraine peut entrer dans la composition de potages ou de confitures, ou être confite au vinaigre à la façon des cornichons.



Melon sucrin de Tours

Le melon Sucrin de Tours est une très ancienne variété (première mention en 1788) autrefois abondamment cultivée aux environs de Tours pour alimenter Paris. C'est une variété de culture facile, assez tardive, très rustique et de bonne qualité gustative. Les fruits sont de calibre moyen et la chair est rouge orangé, ferme et sucrée.



Flageolet de Touraine

C'est une variété paysanne retrouvée en Touraine. Productif et semi-précoce, le grain se récolte avant complète maturité, alors qu'il est encore vert, pour rester fondant à la cuisson. Les grains ont la chair tendre, onctueuse, beurrée et d'excellente qualité.



Haricot Barangeonnier

Variété paysanne du Berry dont le nom se rattache à la rivière Barangeon; très cultivée au siècle dernier autour de Vignoux sur Barangeon. C'est une variété rustique dont les grains sont à consommer de préférence demi-secs. Caractérisée par sa couleur rouge marbrée très originale, la finesse de sa peau est une qualité très appréciée.



Courge sucrine du Berry

Elle a été redécouverte en 1987 lors de la Foire aux Potirons de Tranzault. On la reconnaît à sa forme en poire et à sa chair orange vif caractéristique. Cette chair, fine et sucrée, peut être utilisée aussi bien en base de plats salés (citrouillats, potages, fricassées ...) que sucrés (confitures et gâteaux en tout genre).