

# Notre tour de France des **variétés** **locales**

Haricot 'Croquet de Nice', navet 'Boulette de Bussy', chou 'de Magnat'... Nous vous invitons à un modeste tour de France des variétés locales de légumes. Avec la complicité des lecteurs qui ont répondu à notre appel.

*Dossier réalisé par Guylaine Gouffier ; illustrations : Vincent Jeannerot*

**Navet-rave 'du Limousin'** (ci-dessus) et chou 'Milan d'Aubervilliers' (page suivante)

## **++WEB**

**Intéressé par des variétés ?** Retrouvez le tableau de leur disponibilité chez les semenciers sur [www.terrevivante.org](http://www.terrevivante.org)

« **D**is, ça te dit quelque chose le haricot 'rouge d'Orléans' ? ». À cette question, mon voisin, agriculteur bio du Loiret – le même qui, quelques jours plus tôt, ne pouvait me citer aucune variété locale de son coin natal – s'exclame : « Mais enfin, évidemment. La région orléanaise était réputée pour son haricot rouge ! » Conclusion de cette petite histoire ? Sans exemple concret, il est difficile de comprendre à quoi le terme "variété locale" se réfère. Toute variété ancienne possédant un nom de terroir ne peut être pour autant considérée comme une variété locale, une notion difficile à définir. On qualifie de "locale" une variété (ou un groupe de variétés) qui a eu son heure de gloire, économique et/ou sentimentale, sur un territoire donné, à l'échelle du hameau, du village, du département voire de la

région. Un légume d'importance, qui a fait l'objet de techniques spécifiques, ou été mis en vedette dans les foires et fêtes, dans la gastronomie. Une variété locale est donc une variété patrimoniale.

## **FRAGILE PATRIMOINE**

De nombreuses associations, dans toutes les régions, recensent et conservent des variétés locales de fruits. La sauvegarde des légumes est plus difficile. Si un arbre peut survivre à son propriétaire et se reproduit fidèlement par greffe ou bouture, il n'en va pas de même des semences d'espèces maraîchères qu'il faut reproduire en veillant à leur pureté et dont la durée de conservation est limitée. Toutefois, depuis quelques années, un peu partout en France, des jardiniers, des associations et certaines institutions se mettent en place pour retrouver et conserver les variétés



H. VERSPIERRE DIGITALICE  
T. ALARY



H. VERSPIERRE DIGITALICE  
C. GASPARI



H. VERSPIERRE DIGITALICE  
C. GASPARI



**Potiron 'Galeux d'Eysines'** et artichaut 'de Macau' (ci-contre, de gauche à droite) en Aquitaine ; melon 'petit gris de Rennes' (ci-dessous, à gauche) en Bretagne ; tomate 'Kaki' (au milieu) en Paca ; haricots 'Chevrier' (ci-dessous) en Île-de-France : les variétés anciennes sont partout !



H. VERSPIERRE DIGITALICE

## Semer, planter des variétés locales

Certaines de ces variétés sont actuellement commercialisées chez divers semenciers. D'autres peuvent se trouver en se tournant vers les organismes et associations que nous vous indiquons dans chaque région. Enfin, il est aussi possible d'échanger les semences de ces légumes de pays grâce au site [semeurs.free.fr/](http://semeurs.free.fr/)

“de pays”. Et chacun d'entre nous peut participer à cette sauvegarde des variétés locales. En les cultivant dans son jardin, en les multipliant et en les cuisinant – en les faisant vivre de nouveau en somme. Ou en prenant part à leur recherche. Il ne s'agit pas uniquement de retrouver des semences mais aussi de compiler des documents, de recueillir des témoignages, de mettre de côté des outils (van à pois, séchoir à oignons...), de mettre précieusement de côté photos, illustrations et carte postale... 🌱



## POUR COMPRENDRE LES PAGES SUIVANTES

\* : variétés commercialisées.

\*\* : variétés à chercher sur les différents réseaux d'échanges (voir page 32).

En rouge : variétés faisant l'objet d'un “avis de recherche”.

# Variétés anciennes

# Nord-Ouest

## BASSE ET HAUTE NORMANDIE

- Choux 'de Saint-Saëns\*', 'de Louviers'\*
- Carotte 'de Saint-Valéry'\*
- Radis 'Violet de Gournay'\*
- Haricots 'Petit Gris\*', 'Flageolet prolifique de Lisieux', 'Flageolet à feuilles d'ortie', 'à rames des marais', 'Coco de Caen', 'de Domfront', 'Petit carré de Caen', 'du Saint-Sacrement'
- Pomme de terre 'Bleue de Lisieux'
- Melon 'de Honfleur'
- Pomme de terre 'Charbonnière'

## BRETAGNE

- Choux 'Bacalan de Saint-Brieux', 'de Lorient', 'de Ploujean', 'de Douarnenez'
- Melon 'Petit gris de Rennes'\*
- Oignons 'Rosé de Roscoff\*', 'd'Erdeven', 'de Languieux-Yffiniac'
- Pomme de terre 'Ronde jaune du Trégor'

## CENTRE

- Chicorée 'Frisée d'Olivet'\*
- Choux-navets 'Blanc d'Aubigny à collet rouge', 'Blanc d'Aubigny à collet vert', 'Jaune à collet vert'\*
- Courge 'Sucrine du Berry'\*
- Haricots 'Barangeonnier', 'Comtesse de Chambord'\*, 'Flageolet de Touraine'\*
- Melon 'Sucrin de Tours'\*
- Cardon 'Épineux de Tours'\*\*\*
- Céleri 'Violet de Tours'\*\*\*
- Chou 'Pancalier de Touraine'
- Melon 'de Langeais'
- Haricots 'de Selles-sur-Cher', 'de Chevilly', 'Rouge d'Orléans', 'Rouge de Chartres'
- Pomme de terre 'Saucisse rouge du Loiret'

## LE HARICOT 'DU SAINT-SACREMENT'

Autour de Dozulé et dans l'Orne, ce haricot, qui disparaît dans les années 1950, doit son nom... à un miracle ! Une procession cherchait à couper à travers champs et se trouva devant deux terrains fraîchement ensemencés de haricots. Un seul propriétaire accepta le passage du défilé religieux. Bien lui en pris : son champ se couvrit de plants vigoureux porteurs de mille gousses rebondies et remplies de grosses graines blanches marquées d'une tache rouge en forme d'ostensoir.

## LE 'PETIT CARRÉ DE CAEN'

Cette variété à rames est renommée dans

toute la région, du XIX<sup>e</sup> siècle jusqu'en 1960. En 1868, le conservateur du Jardin botanique de Caen fait une communication sur ce haricot : « Il ne garde sa tendresse et sa qualité culinaire que dans nos sols bas-normands si fertiles et si plantueux (...) Son grain est petit, aplati, aux extrémités presque carrées, d'où son nom de 'Petit Carré'. »

## LE CHOU 'DE SAINT-SAËNS'

En Haute-Normandie, chaque commune possédait "son" chou (Dieppe, Quevilly...). Celui de Saint-Saëns, énorme chou cabus dont la pomme peut peser facilement 20 kg et atteindre 1,30 m, était



## AVIS DE RECHERCHE

Le melon 'de Honfleur' est un phénomène ! Ce gros melon, côtelé et à l'épiderme brodé, à la chair bien sucrée, était cultivé non pas chez les maraîchers mais en plein champ, sur les coteaux les mieux exposés autour de Lisieux, Honfleur et Orbec. Rustique et chouchoutée par les producteurs, la variété pouvait offrir des fruits de 5 kg. Sa culture a longtemps fait l'objet d'une vraie industrie locale. On retrouve d'ailleurs encore des cloches à melon spécifiques, en armature de bois et en papier huilé, ce dernier fabriqué localement et pour cet usage. Le 'Sucrin de Honfleur' a longtemps été la vedette des grandes foires du pays d'Auge (notamment celle de la Saint-Gourgon) jusqu'à la Première Guerre mondiale. La variété est depuis portée disparue.

très renommé. Il aurait disparu sans la vigilance de Gérard Mallet qui l'inscrit au Catalogue officiel en 1999, juste après la création d'un registre annexe des variétés anciennes destinées aux amateurs. Depuis, il est le mainteneur du chou 'de Saint-Saëns', engagé à conserver son identité et sa pureté variétale. Avis aux amateurs : il cherche ses successeurs.

### LA 'SUCRINE DU BERRY'

Cette courge musquée, grosse poire à la peau verte lavée d'orange, à la chair sucrée et goûteuse, a été redécouverte en 1987 lors de la Foire aux potirons et aux légumes rares de Tranzaut. Depuis, elle est commercialisée auprès des jardiniers amateurs, mais également cultivée localement et cuisinée par les plus grands chefs. Dans les pâtisseries du Berry se côtoient le "citrouillat" et les "religieuses de Tranzaut", desserts à base de sucrose.



**Courge 'Sucrine du Berry'** (en haut),  
radis 'Violet de Gournay' (ci-dessus),  
carotte 'de Saint-Valéry' (dessin).

## Les pois mangetouts beurre



**Brigitte Prévost (Calvados), lectrice des 4 Saisons :** « Mon jardin est petit, mais j'y laisse une place toute particulière pour les variétés locales qu'il est important de sauvegarder. Je fais notamment pousser un pois mangetout

beurre dont les gousses ne parcheminent pas. Elles restent tendres et sans fils même lorsque les grains sont bien formés. Cette variété est par ailleurs aussi savoureuse que belle avec ses superbes fleurs roses. Il s'agirait d'un pois que l'on appelle ici 'Crotte de lièvre', d'après l'animateur de la Société d'horticulture de Caen qui a retrouvé les graines chez un vieux monsieur et qui nous les a données, à quelques jardiniers et moi. Sa conservation semble assurée : nous sommes plusieurs à le semer chaque année et à transmettre les semences tout autour de nous. J'aimerais beaucoup retrouver 'Monstrueuse brillante caennaise' et 'Hâtive de Caen', deux des nombreuses variétés de fraises créées par Louis Gauthier, un pépiniériste local. »



# Nord-Est

## NORD-PAS-DE-CALAIS

- Ail 'du Nord'\*
- Carotte 'Géante de Tilques'\*
- Chicorée 'Tête d'anguille'\*
- Chou-fleur 'Martinet'\*
- Haricots 'Flageolet blanc des Flandres', 'Verdelys'\*
- Laitues 'de grand-mère à feuilles rouges'\*, 'Lilloise'
- Poireau 'Leblond'\*
- Carottes 'Jaune d'Achicourt', 'Rouge de Cambrai'
- Céleris 'Vert d'Anvers', 'Vert de Calais'
- Choux 'De Béthune', 'Gloire des Flandres'
- Fève 'des Flandres'
- Flageolet 'Verdelys'
- Haricot 'Beurre du Cambrésis'
- Navet 'de Saint-Amand'
- Panais 'Gros long des Flandres'
- Pois 'chaud de Pecquencourt'
- Radis-rave 'd'Amiens'

## ÎLE-DE-FRANCE

- Choux 'Milan d'Aubervilliers'\*, 'Milan de Pontoise', 'Milan des Vertus'\*
- Haricot 'Chevrier'\*
- Navets 'de Croissy'\*, 'de Freneuse', 'de Montesson', 'de Viarmes', 'des Vertus', 'Marteau'
- Tomates 'Améliorée de Monthéry'\*, 'Grosse Lisse Trophy'\*

## LE POIREAU 'LEBLOND'

Dans les années 30, Elie Leblond, négociant-maraîcher de la région de Saint-Omer, découvre en Hollande une variété de poireau rustique et peu sensible aux inondations et au fût d'un diamètre hors du commun. Il s'empresse de le propager dans le marais audomarois. Plus de 300 hectares de poireaux 'Leblond' furent ainsi plantés entre les rangs de choux. On trouve aujourd'hui ce légume vendu sur le marché de Saint-Omer.

## LA CHICORÉE 'TÊTE D'ANGUILLE'

Cette chicorée à café doit son drôle de nom à son collet proéminent qui res-

## CHAMPAGNE-ARDENNES

- Navet 'Boulette de Bussy'\*, (également appelé 'Turnep' ou 'Boulette de Champagne')

## BOURGOGNE

- Haricot 'Coco de Chéu'
- Navet 'd'Orret'

semble à une tête d'anguille. Quelques jours avant la récolte, pour faciliter le passage de la machine, les ouvriers arrachaient à la main, dans les coins du champ, quelques plants dont ils consommaient la racine en légume. Des bottes de cette chicorée ont longtemps été vendues sur les marchés du Dunkerquois. Cette variété est aujourd'hui commercialisée par M. Sabau, grainetier à Bourbourg, qui a permis sa réinscription au catalogue officiel grâce à son travail de sauvegarde.

## LE HARICOT 'CHEVRIER'

Cultivé depuis le XVII<sup>e</sup> siècle dans l'Es-sonne, le haricot a toujours eu les faveurs



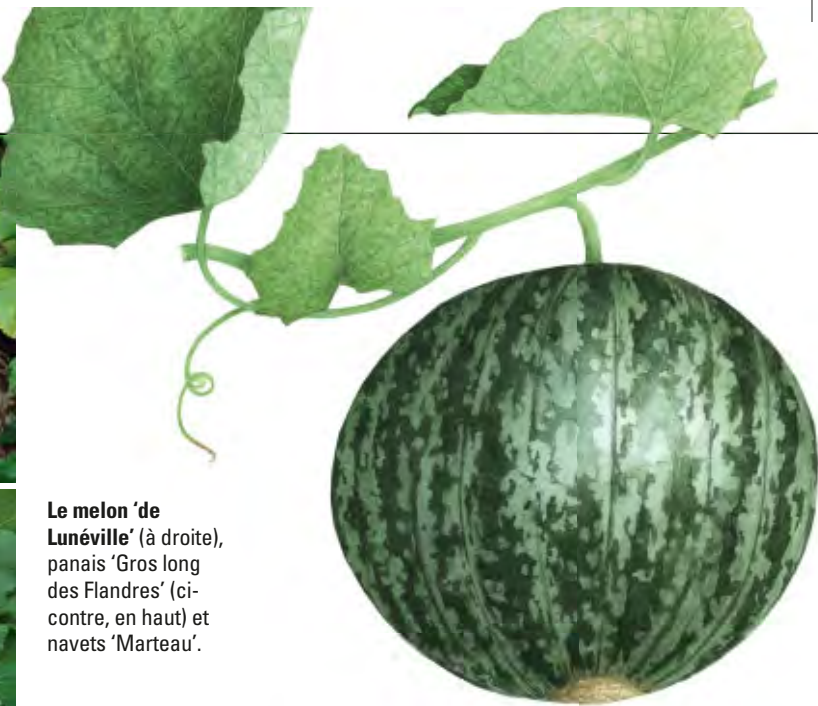


des Parisiens et plus particulièrement ces petits grains blancs, nommés “flageolets” Un bouleversement des goûts s’est opéré le jour où un certain M. Chevrier, agriculteur à Brétigny-sur-Orge, pailla un champ où restaient sur le sol des pieds de haricots arrachés. Quelques jours plus tard, les grains des gousses privées d’air et de lumière affichaient un beau vert et une saveur délicieuse et typée. La vogue du flageolet vert ‘Chevrier’ était lancée ! En témoigne encore l’annuelle Foire aux haricots d’Arpajon.

### LE HARICOT ‘PARISIEN’

Une variété peut-être plus que locale : familiale. Dans le Doubs, cela fait en effet plus de soixante ans que la famille d’Yves Jeannerod, ainsi que leurs amis et voisins, cultivent un délicieux et productif haricot à rames qu’il a toujours entendu nommer le ‘Parisien’. «En 2000, nous nous sommes brutalement aperçus que

**Le melon ‘de Lunéville’** (à droite), panais ‘Gros long des Flandres’ (ci-contre, en haut) et navets ‘Marteau’.



nous avons perdu notre haricot, n’ayant pas refait la graine. Un petit cataclysme familial. Par chance, un ami nous a redonné de la semence (d’où l’importance de transmettre autour de soi). Depuis, nous veillons sur notre ‘Parisien’, pur OGM (Organisme Génétiquement Mé-nagé !) bichonné depuis au moins quatre générations et pour encore longtemps !

### La ‘Lilloise’ et la ‘Géante de Tilques’



**Jean-Bernard Szczepanski (Nord, lecteur des 4 Saisons) :** « Je suis avec beaucoup d’intérêt les travaux de recherche, d’inventaire et de valorisation du CRRG (Centre régional de ressources génétiques) depuis une vingtaine

d’années. D’ailleurs, je cultive dans mon jardin (ou je vais bientôt le faire) des légumes comme l’ail du nord, à la base du fameux ail fumé d’Arleux, la laitue ‘Lilloise’, la carotte ‘Géante de Tilques’ à pétioles vert. Si ces variétés se trouvent facilement, il en va autrement pour certaines autres qui ne sont pas commercialisées. Il y a toujours la possibilité d’aller acheter des haricots directement chez le producteur. Ainsi j’ai trouvé, sur le site du CRRG, une liste de fermiers et de maraîchers vers Saint-Omer et Dunkerque qui cultivent et vendent le flageolet ‘Verdelys’ que je tenterais bien dans mon jardin un prochain printemps ! »



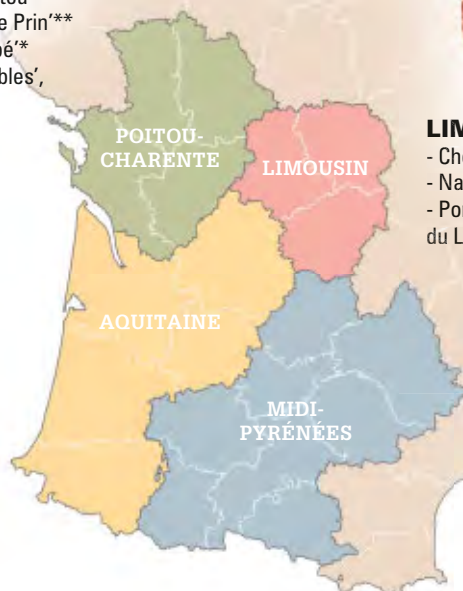
# Sud-Ouest

## POITOU-CHARENTES

- Chou 'Branchu du Poitou'\*
- Fraise 'Quarantaine de Prin'\*\*\*
- Haricot 'de Pont-l'Abbé'\*
- Oignons 'Rosé des sables', 'de Saint-Turjan'

## AQUITAINE

- Artichaut 'de Macau'
- Carotte 'd'Eysines'\*
- Potiron 'Galeux d'Eysines'\*
- Oignon rouge de Bordeaux
- Artichaut 'de Parempuyre'
- Petit pois 'de Séronce'
- Pomme de terre 'd'Eysines'
- Radis 'de Bègles'



## LIMOUSIN

- Chou 'de Magnat'
- Navet 'Rave du Limousin'\*
- Pomme de terre 'Quarantaine du Limousin'

## MIDI-PYRÉNÉES

- Aubergine 'Violette de Toulouse'\*
- Carotte 'de Saint Jory'
- Fraise 'de Saint-Geniez-d'Olt' (appelée aussi 'Sanié')\*
- Haricots 'Coco de Pamiers', 'de Revel', 'de Bonnac'...
- Oignons 'de Moissac', 'de Trébons'\*
- Betteraves 'de Castelnauary'



### FRAISE 'QUARANTAINE DU PRIN'

Cultivée sur les anciens vignobles détruits par le phylloxéra, cette variété connut son heure de gloire au XIX<sup>e</sup> siècle où, acheminée par la ligne de chemin de fer Paris-La Rochelle, elle était servie dans les restaurants de la capitale sous le nom de "Fraise des rois". A peine plus grande qu'une fraise des bois, le petit fruit devrait sa saveur capiteuse au terrain tourbeux très particulier de la commune de Prin-Deyrançon. Cette fraise "de luxe" a cessé d'être cultivée durant la Première Guerre mondiale, mais existe encore dans des jardins du coin.

### LE CHOU 'DE MAGNAT'

En 1760, le seigneur creusois Joseph II découvre dans les jardins du Tsar un su-

perbe chou (une pomme de 4 à 8 kg, une envergure pouvant dépasser le mètre), goûteux, vigoureux et rustique. Parfait pour sa baronnie de Magnat. Et de fait, ce chou 'de Russie' s'implante tant et si bien qu'il prend, au fil des années, une importance considérable dans la commune et dans toute la région. Il y a 15 ans, seules deux personnes âgées cultivaient encore le chou 'de Magnat'. Quelques agriculteurs et jardiniers se regroupent alors pour le cultiver et le sauver de l'oubli. Mission accomplie et depuis Magnat-L'Etrange vit au rythme de la culture de ce légume. Si elle vous intéresse également, vous pourrez trouver des plants à repiquer lors de la très cotée Fête du chou, à la mi-mai. Mais abandonnez la recherche de semences : celles-ci ne sont

jamais vendues. On prétend sur place que le chou 'de Magnat' ne germe qu'à Magnat !

### LES PETITS POIS 'DE TRAVASSAC'

Olivier Appé (Corrèze), lecteur des *4 Saisons*, cultive quelques variétés locales, sans forcément connaître leur nom exact. Elles portent le patronyme de celui qui transmet la semence. Ainsi la laitue 'Daubech' lui a été donnée par le père Daubech. Et les petits pois 'de Travassac' doivent leur appellation au fait que le père de son voisin Elie en avait reçu les graines d'un collègue cheminot originaire de cette commune près d'Objat, la capitale des petits pois à l'époque. « En revanche, je suis certain du nom d'une pomme de terre locale que je cultive, 'Quarantaine du Limousin'. Je dois la régénérer régulièrement. Pour cela je la "martyrise" un peu : en mars, je prélève un oeil bien développé avec de la pulpe à sa base que je plante en godet. J'installe le plant ensuite en pleine terre. »

### L'AUBERGINE VIOLETTE

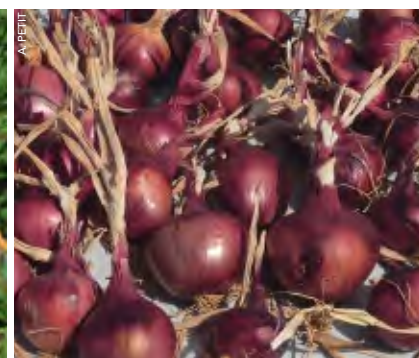
Dans le Lot-et Garonne, Maxime Grémont et son associé Paul sont maraîchers. Ils distribuent leurs légumes auprès des Amap de la Baise à Nérac et Prévert à Toulouse. Maxime a toujours été passionné par la sauvegarde et le maintien des variétés locales, par définition, bien

### AVIS DE RECHERCHE

Les betteraves 'rouge ou jaune de Castelnau-d'Aud', décrites dans le catalogue de Vilmorin-Andrieux, étaient cultivées dans tout le Sud-Ouest. Bien qu'offrant de faibles rendements, ces petites betteraves allongées étaient très réputées pour l'excellence de leur chair bien sucrée.



T. TALAMY



A. PETIT

### L'oignon 'de Saint-Turjan'



DR

**Alain Petit (Charente-Maritime),  
lecteur des 4 Saisons :**

« Sur la commune de Saint-Turjan, derrière les dunes, a longtemps été cultivé l'oignon 'Rosé des Sables', une variété locale réputée pour sa douceur et sa saveur subtiles avant qu'elle ne tombe en désuétude. Depuis quelques années, avec le soutien actif des élus de l'île d'Oléron, nous avons créé une association de sauvegarde de cet oignon. Des semences ont été récupérées chez des jardiniers qui les conservaient encore puis ont été confiées à neuf maraîchers, qui les cultivent en respectant un cahier des charges établi par l'association. Le succès a dépassé nos attentes : cet automne, les producteurs ont déjà vendu tout leur stock d'oignons de Saint-Turjan. »

adaptées aux conditions pédoclimatiques, au terroir en somme. Elles séduisent aussi par la gamme de saveurs qu'elles offrent. « En tant que producteur, je trouve important qu'elles combinent ces deux aspects. Ainsi, lorsque l'aubergine 'Violette de Toulouse', traditionnellement cultivée dans la région, a été retrouvée chez des maraîchers, je l'ai testée en la comparant à la 'Violette de Florence', une référence en matière de qualité gustative. Les promesses de la Toulousaine ont été tenues : ses fruits mi-allongés, mi-ronds, luisants, offrant des dégradés du bordeaux au violet sont magnifiques et sa chair est très tendre, goûteuse. »

**La fraise  
'Quarantaine du  
Prin'** (page de  
gauche), carottes  
'd'Eysines' (en haut,  
à gauche) et oignon  
'de Saint-Turjan'.



## Sud-Est

### LANGUEDOC-ROUSSILLON

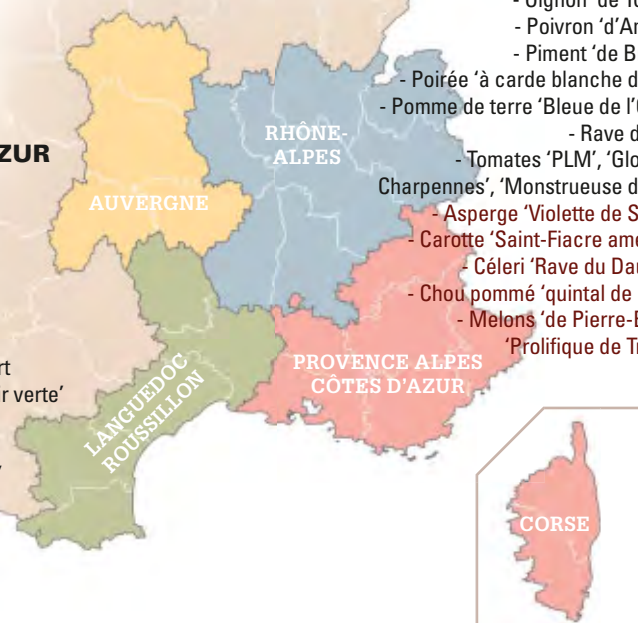
- Cèbe 'de Lézignan'\*
- Oignons 'de Citou', Oignon 'de Toulouges'\*
- Navets 'de Cerdagne', 'de Pardaillon'\*

### PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

- Aubergines 'Longue de Gault', 'violette d'Avignon'
- Blette 'à petites feuilles'
- Carde 'de Provence'
- Courge 'de la Tourte'\*
- Haricots 'Coco rose de Vallouise', 'Croquet de Nice'
- Melons 'd'Antibes blanc', 'Pourrières', 'vert d'hiver', 'de Cavaillon à chair rouge', 'à chair verte'
- Navet 'de Crevoux'
- Poivrons 'Carré de Lagnes', 'Carré de Robion', 'de Saint-Rémy', 'Sucette hyéroise'
- Tomates 'Kaki'\*, 'Gigondas'\*
- Chou 'd'Aramon' (ou 'Fort aramonais'),
- Haricots des alentours d'Avignon, de Bagnol et de Carpentras,
- Melon 'B.B', 'Luzette' (ou 'Suzette')...

### RHÔNE-ALPES

- Bette 'd'Ampuis'\*
- Cardon 'vert de Vaulx-en-Velin'\*
- Courge 'Blanche de Lyon'
- 'Haricot 'Pois Cerise de l'Oisans'\*
- Oignon 'de Tournon'
- Poivron 'd'Ampuis'\*
- Piment 'de Bresse'\*
- Poirée 'à carde blanche de Lyon'
- Pomme de terre 'Bleue de l'Oisans'
- Rave d'Oulles
- Tomates 'PLM', 'Gloire des Charpennes', 'Monstrueuse de Lyon'
- Asperge 'Violette de Solaize',
- Carotte 'Saint-Fiacre améliorée'
- Céleri 'Rave du Dauphiné'
- Chou pommé 'quintal de Rilleux'
- Melons 'de Pierre-Bénite', 'Prolifique de Trévoux'



### TOMATE 'PLM'

Dans le Lyonnais, voilà une variété locale de tomate qui porte le nom, non pas de son obtenteur, mais de... la compagnie de chemin de fer Paris-Lyon-Méditerranée à qui elle est dédiée ! Le Larousse agricole de 1921 la décrit ainsi : « Une bonne variété de tomate sphérique, très lisse, ne se fendant pas, de grosseur uniforme, à peau ferme, permettant les transports à longue distance. »

### COURGE 'DE LA TOURTE',

Egalement appelée 'de Breil', cette courge était traditionnellement cultivée en association avec le maïs dans la

vallée de la Roya. Récoltée en automne, elle offre une chair jaune que l'on utilise pour confectionner la tourte de courge, un monument de la gastronomie locale.

### LE NAVET 'DE PARDAILHAN'

Le navet 'de Pardailhan' est réputé depuis le XIX<sup>e</sup> siècle. Mais à l'origine, c'est le navet de la région lyonnaise 'Noir long de Caluire' qui, en arrivant sur Pardailhan, s'est transformé en vedette locale du Languedoc. Sur ce terroir très précisément, il offre une saveur franchement sucrée et des arômes très particuliers. Sur les marchés, les consommateurs le reconnaissent autrefois à la fine pellicule de



F. GENIES  
C. CASPARI



**La tomate 'Gigondas'**  
(ci-dessus, à gauche),  
melon 'Vert de Cavaillon'.  
Ci-contre, la poirée 'à  
carde blanche de Lyon'.

boue rouge qui l'enveloppait : l'argile du plateau de Pardailhan. Aujourd'hui, ce navet reste très réputé et prisé dans la gastronomie locale. Il se déguste traditionnellement cru, râpé ou caramélisé dans de la graisse d'oie.

#### **LA TOMATE 'GIGONDAS'**

Depuis plus d'une dizaine d'années, Françoise Genies, horticultrice au Thor (Vaucluse) cultive et vend les plants d'une tomate locale, à la peau très fine et à la saveur délicieuse. qu'elle appelle 'Gigondas' : « Mon mari, dépanneur, travaillait au Clos du Joncuas, à Gigondas. Invité à déjeuner, il a tellement apprécié les tomates qu'on lui servait qu'il a demandé à pouvoir en récupérer une ou deux, pour pouvoir me les faire goûter, ainsi que quelques graines. Comme ses hôtes venaient de verser des restes dans le poulailler, les semences ont donc été sauvées in extremis de la voracité des volailles ! Cette variété sans nom a, paraît-il, toujours été cultivée ici par la famille, depuis des générations – au moins avant la Seconde Guerre mondiale. Une vraie 'Gigondas', donc ! ». Lors des tests d'évaluation, certains maraîchers du projet Alcotra l'ont trouvée exceptionnelle, d'autres l'ont appréciée, sans plus. Tout dépend du terroir sur lequel elle a poussé. Mais c'est justement ça le propre des variétés locales.

#### **Stéphane Crozat (directeur du CRBA)**



CRBA - SN

« Depuis sa mise en place, en 2008, le CRBA (Conservatoire des ressources de botanique appliquée) a retrouvé une quantité importante de variétés de légumes créées et cultivées localement. Ainsi les tomates 'Gloire des

Charpennes', 'PLM' et 'Monstrueuse de Lyon', le haricot 'Beurre nain des Monts d'Or'... Ces variétés seront disponibles dès 2014 auprès des jardiniers (amateurs ou professionnels) et des collectivités (notamment pour les implanter dans des parcs publics, les espaces verts...). Car la démarche du CRBA est participative : à une discipline scientifique de recensement, de recherche documentaire, de conservation et de multiplication des végétaux, nous associons la coordination d'un réseau de conservatoires des variétés locales (de légumes, de fruits, de roses et autres fleurs). Les graines retrouvées sont distribuées et des formations sont dispensées. Professionnels de l'horticulture, particuliers, associations et institutions... chacun est invité à intervenir, à se réapproprier un patrimoine local. Et à nous aider à retrouver l'asperge 'Violette de Solaize', les haricots lyonnais, et toutes les variétés connues comme locales ainsi que celles créées par les jardiniers amateurs, les maraîchers et Rivoire et Léonard Lille, de grands marchands grainiers de Lyon. »

# En savoir plus



## NORD-OUEST

**Normandie**

☛ L'association

**Montviette nature en pays d'Auge** permet la diffusion des graines des variétés du pays d'Auge sous forme d'échanges entre ses adhérents.

14140 Montviette,  
montviettenature@voila.fr

<http://www.patauge.org>

☛ **Jardin conservatoire** de

Saint-Pierre-sur-Dives (14)

Tél. (02) 31 20 97 90

☛ **Potager du château de**

**Miromesnil**, Tourville-sur-Arques (76)

Tél. 02 35 85 02 80,

[www.chateaudemiromesnil.com](http://www.chateaudemiromesnil.com)

☛ **Ferme-musée du Cotentin**,

Sainte-Mère-l'Eglise (50)

Tél. 02 33 95 40 20

## Centre

☛ **Union pour les Ressources**

**Génétiques** du Berry/ du

Centre (URGB/URGC)

Pôle BioDom'Centre (pôle pour la biodiversité domestique),

place du Général de Gaulle

36400 La Châtre, tél. 09 64 09 06 66

☛ **Jardins du Château de**

**Valmer**, Chançais (37)

Tél. 02 47 52 93 12

☛ **Château du Moulin-conservatoire**

de la fraise, Lassay-sur-Croisne (41)

Tél. 02 54 83 90 64, <http://www.chateau-moulin-fraise.com/>

## Bretagne

☛ **Association Koal Kozh**,

17 rue du Bas village CS

37725 Cesson-Sévigné cedex

[koal.kozh@laposte.net](mailto:koal.kozh@laposte.net)



## NORD-EST

**Nord-Pas-de-Calais**

☛ **ENRX-CRRG**,

(Espace Naturels Régionaux-Centre Régional de Ressources Génétiques)

Ferme du Héron, chemin ferme

Lenglet, 59650 Villeneuve d'Ascq.

Tél. 03 20 67 03 51, [crrg@enrx.fr](mailto:crrg@enrx.fr),

[www.enrx.fr/fr/patrimoine\\_genetique](http://www.enrx.fr/fr/patrimoine_genetique)

☛ **Ferme Marcel Dhenin**

14 rue Eugène Jacquet

59000 Lille, tél : 03 20 55 16 12

## Île-de-France

☛ **Domaine de la Grange-la-**

**Prévôté**, Savigny-le-Temple (77)

tél. 01 60 63 29 40, [lagrangelaprevote@savigny-le-temple.fr](mailto:lagrangelaprevote@savigny-le-temple.fr)

Un programme régional de recensement des variétés anciennes et locales de plantes cultivées d'Île-de-France est lancé. Nombreuses informations à votre disposition : graines, documents, témoignages...



## SUD-OUEST

**Poitou-Charentes**

☛ **Jardin botanique**

universitaire de Poitiers,

Mignaloux-Beauvoir (86).

Tél. 05 49 36 61 26

## Aquitaine

☛ **Oh ! Légumes oubliés**,

Sadirac (33), tél. 05 56 30 62 00

☛ **Musée du Maraîchage**, Eysines

(33) : exposition de plus de 1000 outils

de maraîchage, tél. 05 56 16 18 10



## SUD-EST

**Rhône-Alpes**

☛ **CRBA** (Conservatoire des

Ressources de Botanique Appliquée)

– Domaine de Lacroix-Laval, Marcy-

l'Etoile, tél. 04 78 87 65 29, [www.crba.fr](http://www.crba.fr)

Le CRBA offre, sur le Domaine de Lacroix-Laval, la possibilité d'observer des variétés locales et l'accès à un centre de documentation spécialisé, Informations retrouvables dans une base de donnée en ligne : Horti-lyon.

☛ **Savoirs de terroirs**,

<http://savoirdeterroirs.free.fr>

☛ **Potager conservatoire** du

Musée du Revermont, Cuisiat (01)

tél : 04 74 51 32 42

## Provence-Alpes-Côte d'Azur

☛ **Projet Alcotra**, réseau en faveur

des biodiversités transfrontalières

Bio de Provence-Alpes-Côte d'Azur

225 chemin de la Castelette -

BP 21284, 84911 Avignon cedex 09

<http://www.bio-provence.org/spip.php?rubrique257>

☛ Vous conservez dans votre jardin

des variétés maraîchères typiques de

la région ? Vous pouvez participer à

leur valorisation ! Dans le cadre d'un

projet franco-italien, des agriculteurs

cultivent pour les commercialiser

des légumes traditionnels de la

région Paca et du Piémont.

Chloé Gaspari, tél. 04 90 84 01 70,

[chloe.gaspari@grab.fr](mailto:chloe.gaspari@grab.fr)

☛ **Le potager d'un curieux** (Jean-

Luc Danneyrolles), La Molière,

Saïgon (84). Tél. 04 90 74 44 68

## Languedoc Roussillon

☛ **Jardins Potagers de Cal Mateu**,

musée de Cerdagne,

Sainte-Léocadie (66),

[http://sainte-leocadie.pagesperso-](http://sainte-leocadie.pagesperso-orange.fr/potager.htm)

[orange.fr/potager.htm](http://sainte-leocadie.pagesperso-orange.fr/potager.htm)





## SEMENCIER

☛ **Ferme Sainte-Marthe**,  
tél. 08 91 70 08 99,  
[www.fermedesaintemarthe.com](http://www.fermedesaintemarthe.com)  
☛ **Kokopelli**, tél. 04 66 24 78 53,  
[kokopelli-semences.fr](http://kokopelli-semences.fr)  
☛ **Biau Germe**, tél. 05 53 95 95 04,  
[www.biaugerme.com](http://www.biaugerme.com)  
☛ **Baumaux**, tél. 03 83 15 86 86,  
[www.baumaux.com](http://www.baumaux.com)  
☛ **Graines Bocquet**,  
tél. 03 27 80 11 36,  
[www.graines-bocquet.fr](http://www.graines-bocquet.fr)  
☛ Le site **semeurs.free** est un  
site gratuit, à but non lucratif,  
communautaire, libre de droits  
et ouvert à tous les jardiniers  
amateurs désireux de faire don  
de leurs semences potagères ou  
simplement d'enrichir la base de  
données : <http://semeurs.free.fr>

## A LIRE

☛ **Fleurs, fruits, légumes : l'épopée lyonnaise**, S. Crozat, P. Marchenay, L. Bérard.-Éditions Lyonnaises d'Art et d'Histoire, 2010, 196 p., 35 €  
☛ **L'inventaire du patrimoine culinaire de la France** (produits du terroir et recettes traditionnelles) / CNAC.-Albin Michel, Conseil National des Arts Culinaires, 16 volumes.  
☛ **À la recherche des variétés locales de plantes cultivées**, P. Marchenay (en ligne) Pour différencier les plantes locales, anciennes et traditionnelles, savoir où rechercher de la documentation, comment prospecter...



## Appel

Dans le n° 195 (juillet-août 2012), nous avons lancé un appel à témoignages, auquel ont répondu une dizaine de lecteurs. Notre journaliste **Guylaine Gouffier** a complété en sollicitant associations, maraîchers et institutions. Mais vous l'avez sûrement remarqué, plusieurs régions – Auvergne, Franche-Comté, Pays de Loire, Picardie, Corse – manquent à l'appel ! Si vous voulez nous aider à combler ces blancs, ou avez d'autres témoignages à apporter, écrivez-nous : **Marie Arnould**, *Les 4 Saisons du jardin bio*, Terre vivante, domaine de Raud, 38710 Mens ou [marie.arnould@terrevivante.org](mailto:marie.arnould@terrevivante.org)