Protéger les espèces végétales normandes

La Région Normandie a opté pour un plan en faveur du patrimoine agricole vivant, avec l’accompagnement des races patrimoniales et la protection du patrimoine végétal normand.

Entre 2023 et 2027, la Région souhaite :

- prospecter et inventorier : collecte des données, des savoir-faire et des variétés potagères, céréalières, horticoles et cidricoles dans toute la Normandie
- accompagner, former et animer des professionnels : création de liens dans le territoire autour des végétaux normands

Les légumes normands

Une trentaine de légumes normands ont été redécouverts et conservés dans les jardins conservatoires de l’association 1001 légumes au Mesnil en Ouche (27), du Centre de Ressources et d'Education à l'Environnement du lycée Edouard de Chambray au Mesnil sur Iton (27) et de Monviette Nature à Saint Pierre en Auge (14).

Le plan Régional doit permettre la production de semences à destination des jardiniers et maraichers normands pour permettre aux consommateurs de redécouvrir les saveurs des légumes normands

Potiron "d’Alençon"

Description : Gros potiron ovale à peau lisse et à chair jaune orangée

Culture : Semis fin avril à début juin, récolte septembre début octobre. Sensible à la chaleur et à la sécheresse. Fort développement, forme coureuse.

Cuisine : Utilisé en potage, purée, gratin.

Pois "Crotte de lièvre"

Description : Pois à rames très élevé (1,50m) à feuillage clair, fleurs odorantes. Dans les pays Anglo-saxons, ce petit pois est nommé black badger peas ou carlin peas.

Culture : Semis fin octobre à mai, récolte mars à juillet. Très vigoureux.

Cuisine : Se consomme en mangetout, traditionnellement bouilli et consommé simplement avec du vinaigre et du sel.

Poireau "Monstrueux d'Elbeuf"

Description : Variété à fût droit très gros et assez court, à feuillage clair.

Culture : Semis janvier à avril, récolte août à décembre. Variété précoce, très résistante au froid, gros rendement de fin d’été, début d’automne.

Cuisine : Consommation cru en salade ou avec d’autres légumes ou cuit pour faire des tartes, gratins et soupes.

Chou "de Saint-Saëns"

Description : Chou cabus d’hiver, pomme sphérique, pied court, se conserve très bien.

Culture : Ce chou se cultive sur un cycle de 13 mois : Semer mi-août sous châssis ombré et humide, se repique dès la fin septembre puis remis en place fin mars-début avril espacés d’un mètre. Fin septembre, début octobre, il peut atteindre 1,30 m de diamètre. Il est désormais inscrit au catalogue du GEVES.

Cuisine : Millefeuille au Chou de Saint-Saëns avec oignons, viande hachée et chair à saucisse.

Pomme de terre "bleue de la Manche"

Description : Grosse pomme de terre à chair violet-bleu cernée d’un liseré blanc sous la peau, à fleur et germe
bleus. Appelée aussi ‘Violette de Cherbourg’.

Culture : Plantation avril, récolte août septembre.

Cuisine : Autrefois réservée pour les repas de communions, cuisinée en paillassons, gratins de pomme de terre. A cuire dans sa peau et servir en salade, pour conserver sa couleur bleue.

Haricot coco "de Pont-Audemer"

Description : Haricot nain, à gousse tachetée de rouge rose, grain bigarré beige fauve dessiné de stries d’un rouge brun violacé, qui devient marron à la lumière.

Culture : Semis mai, récolte fin septembre, octobre. Arracher le haricot bien sec avec la racine, suspendre la glane (plante entière) dans un hangar bien aéré. A écosser au fur et à mesure des besoins.

Cuisine : Haricot à écosser, se consomme entre vert /sec, et sec. Autrefois cuisiné en potée avec de l’agneau. Excellent en houmous et cuisiné en chili.

Laitue "de Flers"

Description : Jeune plant vert foncé, à feuilles spatulées allongées, ressemblant presque plutôt à des feuilles de Scarole que de Laitue. Graine jaune.

Culture : Semis mars avril sous abri, récolte juin juillet.

Cuisine : Très bonne laitue à la texture de scarole.

Carotte "Rouge demi-longue de Carentan"

Description : Variété hâtive, racine lisse, chair bien rouge de qualité.

Culture : Semis de mars à juin, récolte en été, ou semis de mai à juillet pour récolte d’automne et d’hiver, semis octobre à novembre pour récolte de printemps. Plantation d’oignons, poireaux ou échalotes à proximité pour éviter la mouche de la carotte.

Cuisine : Se consomme cuit en purée ou dans une sauce tomate ou cru en salade.

Melon sucrin "de Honfleur"

Description : Melon ovoïde allongé avec des côtes marquées, finement brodé, prenant à maturité une couleur jaunâtre. Gros fruit de plus de 3kgs à chair ferme, orangée.

Culture : Semis mars à mai, récolte août à début septembre. Vigoureux. Melons hétérogènes (forme et chair), en cours de sélection.

Cuisine : Chair parfumée et sucrée. Bonne conservation.

Oignon "rouge d'Abbeville"

Description : Bulbe très aplati moyen, d’un rouge foncé vineux à l’extérieur et d’une belle couleur rouge intense brillante à l’intérieur. Vilmorin-Andrieux, Les plantes potagères, 1904.

Culture : Semis mars avril, récolte fin août

Les céréales normandes

Trois céréales normandes sont en cours de sélection dans le réseau de producteurs de l’association Triticum (76).

Le plan Régional doit permettre de multiplier les semences et d’étudier leurs qualités boulangères pour les diffuser aux paysans boulangers normands.

Les variétés horticoles normandes

Le plan régional prévoit d’inventorier les taxons (variétés) normands issus des jardins de collections normandes. Ces travaux menés par la Chambre d’Agriculture de Normandie doit permettre d’identifier les taxons présentant un réel intérêt technique, environnemental et économique.

Les variétés cidricoles normandes

Afin d’identifier, faire connaitre et diffuser les variétés cidricoles normandes, Normandie, Terre d’Appellations cidricoles (14) met en place une application numérique afin de proposer les variétés les plus adaptés aux producteurs de produits cidricoles.

L’association du domaine de Merval (76) est en charge de la conservation des variétés normandes et de la création d’une exposition mobile autour de la culture cidricole normande.