

HARICOT ‘BLANC DE MALTOT’

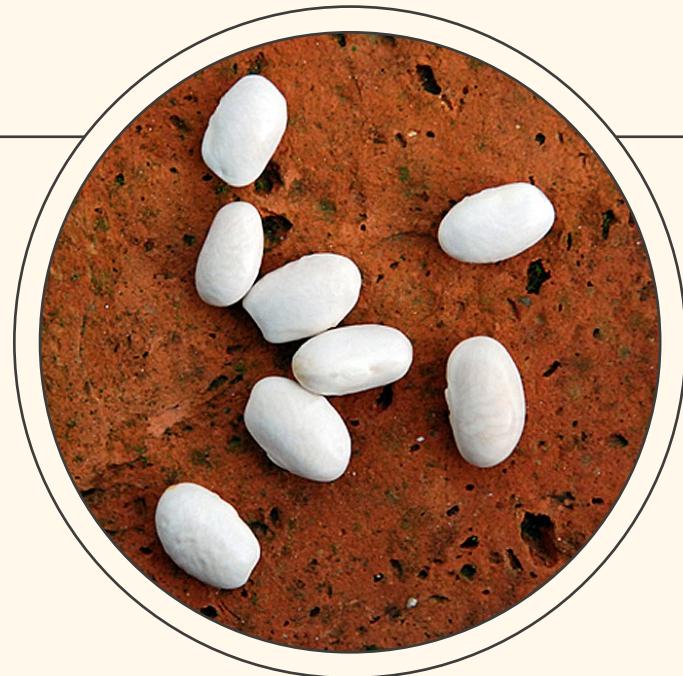
Phaseolus vulgaris FABACÉES

Description : Haricot à rames, gousses avec 3 ou 4 grains blancs par gousse, peu productif. Haricot similaire aux haricots Prudhon, Prodhommet, Princesse et Fourchette d'argent.

Histoire : Haricot retrouvé dans la collection du conservatoire des Mille Variétés Anciennes de la Ferme de Sainte Marthe en Sologne par Luc Devaux en 2018. L'origine et la date de l'acquisition par le conservatoire est inconnue. Maltot se situe en périphérie de Caen.

Culture : Semis mai, récolte juillet août.

Cuisine : Mangetout (fait rapidement des fils), se consomme aussi entre vert et sec, et sec (difficile néanmoins à écosser)



RÉGION
NORMANDIE



TERRES DE L'EURE
PAYS D'OUCHE



EPLEPPA DE L'EURE



TRITICUM



MONTIVETTE NATURE
EN PAYS D'OCHE

WWW.NORMANDIE.FR

HARICOT ‘MITTOIS’

Phaseolus vulgaris FABACÉES

Description : Haricot à rames, à grain grenat foncé, brillant, légèrement carré et ventru.

Histoire : Confié par Thérèse à Montviette Nature, haricot très apprécié dans sa famille à Boisset (14) depuis le début du XX^e siècle. Haricot similaire au Coco rose de la Meuse.

Culture : Semis mai à début juin, récolte fin septembre à octobre. Seuls les grains de couleur grenat foncé sont sélectionnés, les noirs sont en dégénérescence.

Cuisine : Mangetout, ne fait pas de fils, peut être consommé même lorsque les grains sont formés.



RÉGION
NORMANDIE



WWW.NORMANDIE.FR

HARICOT ‘PETIT CARRÉ DE CAEN’

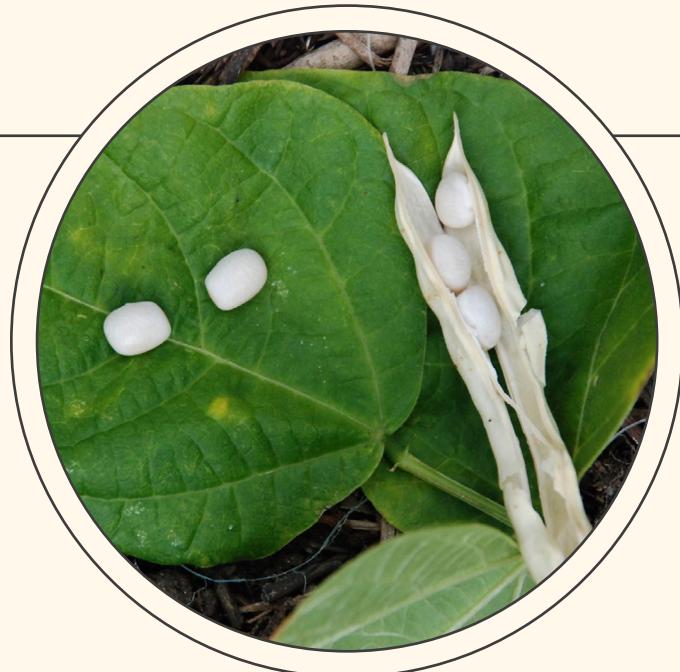
Phaseolus vulgaris FABACÉES

Description : Haricot à rames, à grains de forme presque carrée

Histoire : En 1844, découvert sous le nom de « Pois anglais », ce haricot à rames fascine Gustave Thierry, président de la société d’horticulture de Caen : « Cet excellent légume, le meilleur sans contredit, est essentiellement normand, ... son grain est petit, aplati aux extrémités, presque carré, d'où un autre nom : le Petit carré. »

Culture : Semis mai à mi-juin, récolte juillet août. Pour conserver la variété, seuls les grains carrés sont ressemés (sélection massale)

Cuisine : Mangetout, à consommer jeune avant la formation des fils



RÉGION
NORMANDIE

TERRES DE L'EURE
PAYS D'OUACHE

EPELEPA DE L'EURE

TRITICUM
DU PAYS D'OUACHE

MONTVETTE NATURE
EN PAYS D'OUACHE

WWW.NORMANDIE.FR

HARICOT ‘POIS PERDRIX’

Phaseolus vulgaris FABACÉES

Description : Haricot à rames, fleurs rose mauve, gousse striée de violine

Histoire : Aussi appelé ‘Gris de Caen’ ou ‘Gris de la Manche’, a été confié sous ce nom au Jardin Conservatoire de Saint-Pierre sur Dives en 2001 par l’association des Jardins familiaux de Saint-Lô (50). Il pourrait être le ‘Gris zébré’ décrit par Vilmorin en 1904.

Culture : Semis mai, récolte juillet à mi septembre

Cuisine : Mangetout. Salade de la moisson (haricots verts, échalotes, cerfeuil à soupe, œufs durs)



RÉGION
NORMANDIE



TERRES DE L'EURE
PAYS D'OUCHE



EPILEPPA DE L'EURE



TRITICUM
LE GRÉGOURIEN DE L'EURE



MONTIVETTE NATURE
EN PAYS D'OCHE

WWW.NORMANDIE.FR

HARICOT ‘PRINCESSE’

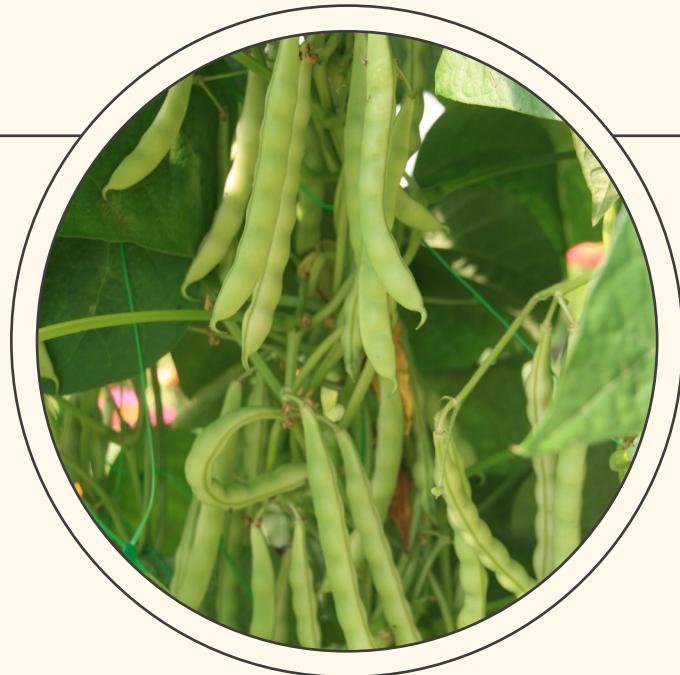
Phaseolus vulgaris FABACÉES

Description : Haricot à rames

Histoire : Haricot très apparenté au «Prodhommet» et au «Petit Carré de Caen». Ce haricot est encore cultivé en Belgique et toujours vendu par certains semenciers.

Culture : Semis à la mi-mai, récolte en vert en juillet, en sec fin août

Cuisine : Mangetout, excellente variété



RÉGION
NORMANDIE



TERRES DE L'EURE
PAYS D'OUCHE



EPILEPA DE L'EURE



TRITICUM



MONTIVETTE NATURE
EN PAYS D'OCHE

WWW.NORMANDIE.FR

HARICOT ‘PRUDHON’

Phaseolus vulgaris FABACÉES

Description : Haricot à rames, fleurs blanches, longues gousses. Cosse très tendre, cassante et sans fils.

Histoire : Confié par l'association des Jardins familiaux de Saint-Lô (50) en 2005 sous le nom de **Proudou** avec ces précisions : « Variété connue des vieux jardiniers du Cotentin sous le nom « **Prudent** », « **Prudon** ». Déjà présent dans le manuscrit d'Avranches de 1785 sous le nom de « **Prédomme** »

Culture : Semis mai, récolte à partir de juillet. Variété remontante qui produit une deuxième fructification au début de l'automne.

Cuisine : Mangetout, très tendre et ferme à la fois, il est sans fils jusqu'au dernier stade de maturité où il se mange en gousses et grains mélangés. Se consomme aussi en sec, chair fine. Une des meilleures variétés sans parchemin.



RÉGION
NORMANDIE



TERRES DE L'EURE
PAYS D'OUCHE



EPLEPPA DE L'EURE



TRITICUM
LE PAYS DE LA CEREALE



MONTIVETTE NATURE
EN PAYS D'OCHE

WWW.NORMANDIE.FR

HARICOT ‘DU SAINT SACREMENT’

Phaseolus vulgaris FABACÉES

Description : Haricot à rames, grain blanc avec dessin représentant un ostensorio, porte aussi le nom de « Ostensorio » ou « Pois calice » à Vire.

Histoire : Selon la « Légende des pois marqués » du 18^{ème} siècle rapportée à Coulandon (61), ces « Pois de mai » ou haricots, portent une marque merveilleuse représentant un ostensorio depuis « qu'un prêtre a pu sauver une âme en traversant un champ de haricot blancs... ». Connu partout en France.

Culture : Semis mai-juin, récolte août à octobre

Cuisine : Haricot à écosser, se consomme entre vert/sec, et sec. Autrefois consommé pendant le Carême avec des harengs.



RÉGION
NORMANDIE

TERRES DE L'EURE
PAYS D'OUCHE

EPELEPA DE L'EURE

TRITICUM
LE GRÉGOURIE DU SEIGNEUR

MONTVETTE NATURE
EN PAYS D'OC

WWW.NORMANDIE.FR

HARICOT COCO ‘DE PONT-AUDEMER’

Phaseolus vulgaris FABACÉES

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.

Histoire : Ancienne variété du Lievin cultivée jusque dans les années 60. Multiplié, conservé et vendu en grains à 1001 Légumes depuis 2010.

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.



RÉGION
NORMANDIE



TERRES DE L'EURE
PAYS D'OUCHE



EPLEPPA DE L'EURE



TRITICUM



MONTIVETTE NATURE
EN PAYS D'OCHE

WWW.NORMANDIE.FR

HARICOT ‘NOIR DE CRÉANCES’

Phaseolus vulgaris FABACÉES

Description : Haricot à rames, à fleur orange et gros grain noir brillant. Il peut atteindre 6 mètres de hauteur, produit de puissantes racines.

Histoire : Confié à Montviette Nature au Jardin Conservatoire en 2018 par une famille venue du Cotentin. Il serait le ‘Haricot d’Espagne à grain complètement noir’ (description in Les Plantes potagères Vilmorin-Andrieux, 1904, p. 338).

Culture : Semis mai, récolte fin septembre, octobre. Très productif.

Cuisine : Haricot à écosser. Ce haricot demande plusieurs cuissons. En Cotentin, on en faisait la « soupe sale » : la teinte du grain se diffuse dans le bouillon et le colore en brun... mais la soupe est bonne !



RÉGION
NORMANDIE



TERRES DE L'EURE
PAYS D'OUCHE



EPILEPSIA DE L'EURE



TRITICUM



MONTVIEETTE NATURE
EN PAYS COTENTIN

WWW.NORMANDIE.FR

FLAGEOLET ‘À FEUILLES D’ORTIE’

Phaseolus vulgaris FABACÉES

Description : Flageolet nain, à feuillage vert foncé brillant gaufré, gousse très lisse, grains aplatis très fins blancs.

Histoire : Aussi appelé ‘Flageolet à feuilles gaufrées’. Il a été retrouvé sur le marché de Bernay en 1998 par Christiane Dorléans.

Culture : Semis mai, récolte août à octobre. Hâtif et productif, résistant aux maladies et intempéries. Il capte l’azote atmosphérique de l’air par l’abondante présence de nodosités à ses racines ; d’où le feuillage vert foncé, riche en azote.

Cuisine : Flageolet à écosser, à consommer entre vert et sec.



RÉGION
NORMANDIE

TERRES DE L'EURE
PAYS D'OUACHE

EPELEPA DE L'EURE

TRITICUM
DU PAYS D'OUACHE

MONTVETTE NATURE
EN PAYS D'OUACHE

WWW.NORMANDIE.FR

POIS ‘CROTTE DE LIÈVRE’

Pisum sativum FABACÉS

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.

Histoire : Pois collecté près de Balleroy (14), cultivé en Normandie et en Angleterre depuis la Renaissance. Grain qui ressemble aux crottes de lièvre.

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.



RÉGION
NORMANDIE



TERRES DE L'EURE
PAYS D'OUCHE



EPLEPPA DE L'EURE



TRITICUM



MONTIVETTE NATURE
EN PAYS D'OCHE

WWW.NORMANDIE.FR

CHOU BOUTURE

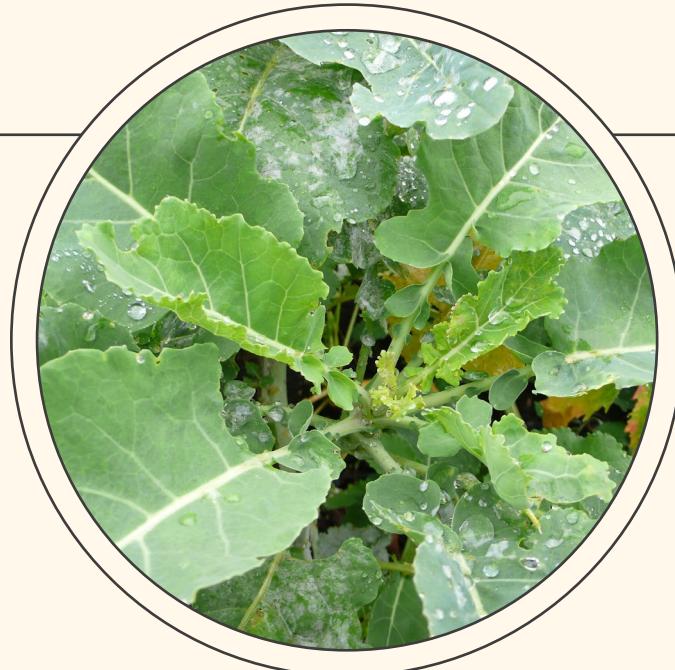
Brassica sp. BRASSICACÉES

Description : Chou perpétuel, ne fleurit pas et ne fait pas de graines. Chou buisson, il ne monte jamais, il s'étend.

Histoire : Découvert dans l'Orne en 1995. Dans les jardins du Pays d'Auge, on cultivait deux espèces de chou perpétuel qui fournissaient toute l'année des pousses bien vertes : le « chou bouture » à feuilles lisses appelé aussi « chou des familles » et le « chou bouture » à feuilles frisées (plus fragile).

Culture : Se multiplie par bouturage toute l'année en plantant une tige assez longue dans le sol. Ne gèle pas, résiste à moins 25°C.

Cuisine : Les bouquets de jeunes feuilles sont cueillis pour mettre dans les soupes, potées ou cuits à l'eau et à la crème. Très digeste, goût léger, fleuri.



RÉGION
NORMANDIE



TERRES DE L'EURE
PAYS D'OUCHE



EPLEPPA DE L'EURE



TRITICUM



MONTIVETTE NATURE
EN PAYS D'AGE

WWW.NORMANDIE.FR

CHOU PRÉCOCE ‘DE LOUVIERS’

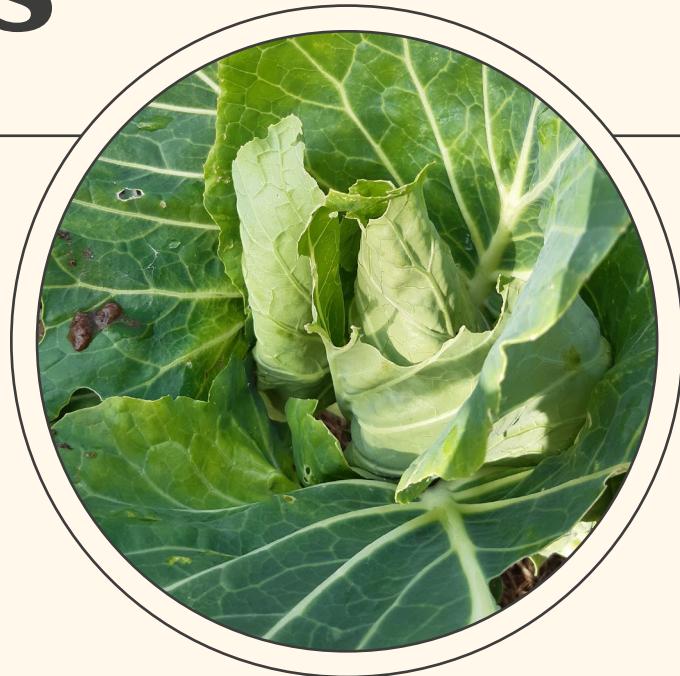
Brassica oleracea var. capitata BRASSICACÉES

Description : Chou cabus de printemps. Variété ancienne précoce à grosse pomme pointue de 1 à 2 Kgs, feuilles lisses, vert clair.

Histoire : Appelé également ‘Très hâtif de Louviers’. Ancienne variété de la vallée de l'Eure.

Culture : Semis février à juillet, récolte juillet à janvier.

Cuisine : Se consomme cru ou cuit, en salade ou cuit à la crème comme des épinards.



RÉGION
NORMANDIE

TERRES DE L'EURE
PAYS D'OUCHE

EPELEPA DE L'EURE

TRITICUM
DU PAYS D'AMER

MONTVETTE NATURE
EN PAYS D'OCHE

WWW.NORMANDIE.FR

CHOU 'DE SAINT-SAËNS'

Brassica oleracea var. capitata BRASSICACÉES

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

Histoire : Ce chou était commun dans les cultures jusqu'à la fin du XX^e siècle. Il a été sauvagardé par Gérard Mallet, anciennement maraîcher et horticulteur dans sa ville natale de St Saëns.

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. » Gérard Mallet, 2017.

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



RÉGION
NORMANDIE

TERRES DE L'EURE
PAYS D'OUCHY

EPELEPA DE L'EURE

TRITICUM
DU PAYS D'OUZY

MONTVETTE NATURE
EN PAYS D'OUZY

WWW.NORMANDIE.FR

CHOU ‘PROMPT DE TOURLAVILLE’

Brassica oleracea var. capitata BRASSICACÉES

Description : Gros chou cabus blanc à pomme pointue.

Histoire : Aussi appelé ‘Prompt de Caen’. Décrit par Vilmorin Andrieux en 1883 comme étant précoce s'il est cultivé dans les environs de Cherbourg. Pommait très rapidement au printemps et était vendu sur les marchés parisiens. Apparu de nombreuses fois dans des catalogues de semences majoritairement dans la première moitié du XX^e siècle. Cultivé dans la Manche jusqu'en 2010.

Culture : Semis mars à août, récolte septembre à mars. Très vigoureux.

Cuisine : Se consomme cuit en potée printanière ou en chou campagnard



RÉGION
NORMANDIE

TERRES DE L'EURE
PAYS D'OUCHÉ

EPELEPA DE L'EURE

TRITICUM
DU PAYS D'OUCHÉ

MONTVETTE NATURE
EN PAYS D'OUCHÉ

WWW.NORMANDIE.FR

CAROTTE ‘ROUGE DEMI-LONGUE DE CARENTAN’

Daucus carota APIACÉES

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

Histoire : Largement relayée dans les catalogues entre la fin du XIX^e et le début du XX^e siècle.

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 recommandée à proximité pour éviter la mouche de la carotte.

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



RÉGION
NORMANDIE



TERRES DE L'EURE
PAYS D'OUCHE



EPLEPPA DE L'EURE



TRITICUM



MONTIVETTE NATURE
EN PAYS D'OCHE

WWW.NORMANDIE.FR

CÉLERİ À SOUPE

Apium graveolens APIACÉES

Description : Plante rustique bisannuelle, aussi appelé « Céleri à couper ». Variété peu améliorée, se rapprochant du céleri à l'état sauvage. Repousse après avoir été coupé. (Catalogue Vilmorin 1891)

Histoire : Très fragile, discret, a quasiment disparu des jardins.

Culture : Semis légers en mars et avril, récolte de juillet à octobre.

Cuisine : Utilisé autrefois pour le bouquet garni (une feuille de laurier, une feuille de poireau, une branche de thym et une feuille de céleri) dans les potages ou comme assaisonnement.



RÉGION
NORMANDIE

TERRES DE L'EURE
PAYS D'OUACHE

EPLLEPA DE L'EURE

TRITICUM
DU PAYS D'OUACHE

MONTVETTE NATURE
EN PAYS D'OUACHE

WWW.NORMANDIE.FR

CHICORÉE FRISÉE ‘FINE DE LOUVIERS’

Cichorium endivia var. crispum ASTÉRACÉES

Description : Feuilles pleines, serrées, de couleur vert pâle très régulières. Sous espèce de chicorée endive

Histoire : Ancienne variété formant une belle petite rosette frisée à cœur plein blanchissant naturellement. Croissance rapide et goût subtilement amer.

Culture : Semis mars à juillet, récolte de juin à novembre. Résiste à la chaleur et à la sécheresse. Pour récolte d'été essentiellement. Pour éviter l'amertume, blanchir les chicorées dans l'obscurité 15 jours avant la récolte.

Cuisine : se consomme crue en salade ou cuite en gratin.



RÉGION
NORMANDIE



TERRES DE L'EURE
PAYS D'OUCHE



EPLEPPA DE L'EURE



TRITICUM
LE GRÉGOURIE DU SOLEIL



MONTIVETTE NATURE
EN PAYS D'OCHE

WWW.NORMANDIE.FR

LAITUE 'BRUNE DU PERCHE'

Lactuca sativa ASTÉRACÉES

Description : Grosse laitue de printemps et d'été. Belle pomme serrée verte et brune, à feuilles charnues et tendres. Réputée comme étant l'une des laitues les meilleures d'été, résistantes à la montaison.

Histoire : Variété ancienne qui fait son apparition dans les années 1900 -1910 dans les catalogues des semenciers, sous le nom «laitue brune percheronne à graine noire».

Culture : Semis mars à mai, récolte mai à juillet.

Cuisine : Se consomme crue en vinaigrette et cuite braisée.



RÉGION
NORMANDIE

TERRES DE L'EURE
PAYS D'OUACHE

EPELEPA DE L'EURE

TRITICUM
DU PAYS D'OUACHE

MONTVETTE NATURE
EN PAYS D'OUACHE

WWW.NORMANDIE.FR

LAITUE ‘NORMANDE’

Lactuca sativa ASTÉRACÉES

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

Histoire : Laitue récupérée par Gérard Mallet à la Société nationale d'horticulture de Paris et confiée à Isabelle Raimbourg du Lycée de Chambray.

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

Cuisine : Très bonne laitue à la texture de scarole.



WWW.NORMANDIE.FR

MÂCHE ‘COQUILLE DE LOUVIERS’

Valerianella locusta CAPRIFOLIACÉES

Description : Rosette de feuilles vert foncé en forme de cuillère.

Histoire : Aussi appelée ‘Mâche verte à cœur plein’

Culture : Semis juillet à septembre, récolte novembre à janvier.
Garder un sol frais jusqu'à la levée. Bonne résistance au froid.

Cuisine : Consommée en salade, texture fine et saveur douce,
ou cuite comme des épinards.



RÉGION
NORMANDIE

TERRES DE L'EURE
PAYS D'OUCHE

EPELEPA DE L'EURE

TRITICUM
DU PAYS D'OUACHE

MONTVETTE NATURE
EN PAYS D'OUACHE

WWW.NORMANDIE.FR

ECHALOTE ‘D’ALENÇON’

Allium porrum AMARYLLIDACÉES

Description : Echalote pyriforme

Histoire : Quasiment disparue, a été retrouvée par la Société d’horticulture de l’Orne dans les années 2015.

Culture : Ne fleurit pas, reproduction végétative par le bulbe.

Cuisine : Se consomme crue avec des crudités. Comme l’échalote de la Manche, elle était mise autrefois au milieu de la table dans un petit panier et était consommée avec du pâté, sur des tartines de gras de porc salé, elle servait « d’amuse gueules ». Utilisée aussi dans la salade de la moisson avec des haricots verts, des œufs durs et du cerfeuil.



RÉGION
NORMANDIE

TERRES DE L'EURE
PAYS D'OUACHE

EPLEPPA DE L'EURE

TRITICUM
DU PAYS D'OUACHE

MONTVETTE NATURE
EN PAYS D'OUACHE

WWW.NORMANDIE.FR

ECHALOTE 'DE LA MANCHE'

Allium cepa AMARYLLIDACÉES

Description : Bulbe rond, plat, à la peau orangée et lisse. Pas de fleurs.

Histoire : Matthieu Philibert, maraîcher à Bavent, a recueilli voilà plusieurs années l'échalote de la Manche. Comme le faisaient les anciens professionnels, il pratique sur cette variété la sélection massale. Chaque année, il sélectionne les plus beaux sujets et les plus conformes au type. Ceux-là seuls sont remis en culture.

Culture : ne fleurit pas, reproduction végétative par le bulbe.

Cuisine : Se consomme crue avec des crudités. Comme l'échalote d'Alençon, elle était mise autrefois au milieu de la table dans un petit panier et était consommée avec du lard, du pâté, sur des tartines de saindoux, gras de porc salé, elle servait « d'amuse gueules ». Utilisée aussi dans la salade de la moisson avec des haricots verts, des œufs durs et du cerfeuil.



RÉGION
NORMANDIE



TERRES DE L'EURE
PAYS D'OUCHE



EPLEPPA DE L'EURE



TRITICUM



MONTIVETTE NATURE
EN PAYS D'OCHE

WWW.NORMANDIE.FR

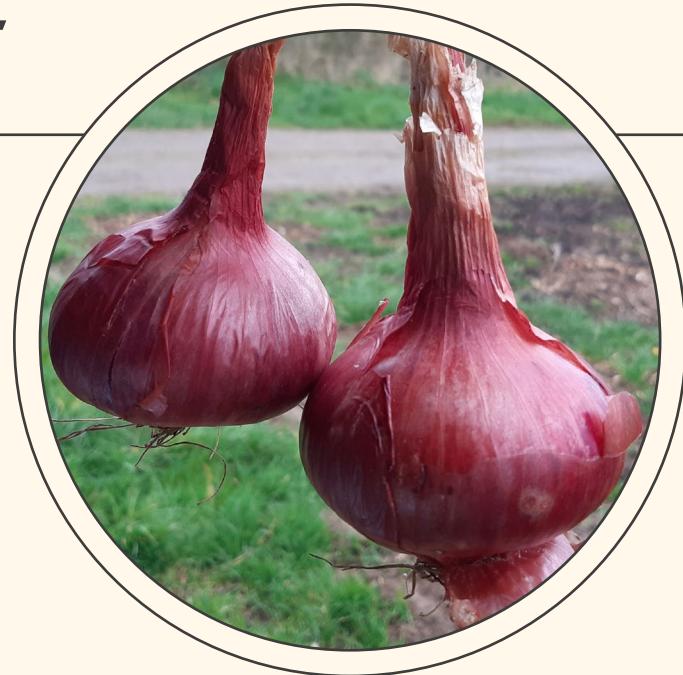
OIGNON ‘ROUGE D’ABBEVILLE’

Allium cepa AMARYLLIDACÉES

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.

Histoire : Il était utilisé surtout pour le boudin noir

Culture : Semis mars avril, récolte fin août



RÉGION
NORMANDIE



TERRES DE L'EURE
PAYS D'OUCHE



EPLEPPA DE L'EURE



TRITICUM
LE GRÉGOURIEN DE L'EURE



MONTIVETTE NATURE
EN PAYS D'OCHE

WWW.NORMANDIE.FR

POIREAU ‘MONSTRUEUX DE CARENTAN’

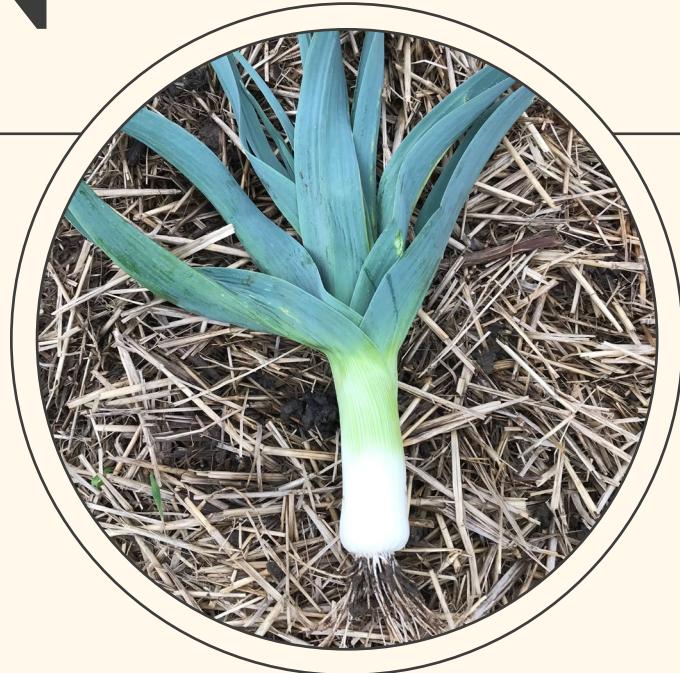
Allium porrum AMARYLLIDACÉES

Description : Variété résistante au froid, précoce, à fût très gros et court, bombé à sa base, feuillage large qui se sépare à 8 cm au dessus du pied pour former un éventail.

Histoire : Ancienne variété normande proche du Poireau d'Elbeuf

Culture : Semis début mars, récolte octobre à janvier.

Cuisine : Consommation cuit en vinaigrette, gratiné, en tarte, dans les potages et potées.



RÉGION
NORMANDIE



TERRES DE L'EURE
PAYS D'OUCHE



EPILEPSIA DE L'EURE



TRITICUM



MONTIVETTE NATURE
EN PAYS D'OCHE

WWW.NORMANDIE.FR

POIREAU ‘MONSTRUEUX D’ELBEUF’

Allium porrum AMARYLLIDACÉES

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

Histoire : Foyer de production maraîchère près de Rouen à Elbeuf comme à Louviers. Poireau abandonné par son fût trop gros et court et difficile à arracher.

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.



RÉGION
NORMANDIE

TERRES DE L'EURE
PAYS D'OUACHE

EPELEPA DE L'EURE

TRITICUM
DU PAYS D'OUACHE

MONTVETTE NATURE
EN PAYS D'OUACHE

WWW.NORMANDIE.FR

MELON SUCRIN ‘DE HONFLEUR’

Cucumis melo CUCURBITACÉES

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.

Histoire : Appelé également Melon ‘Maraîcher de Honfleur’, il était cultivé depuis le XVII^e siècle sur les coteaux exposés au soleil autour de Lisieux, Honfleur et dans la vallée de l’Orbiquet. En 1860, 60 000 pieds ont produit 120 000 melons. A maturité, début septembre, il était expédié vers Paris et vendu sur les marchés. Sa culture en plein champ a pris fin avec la guerre de 1914.

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.



RÉGION
NORMANDIE

TERRES DE L'EURE
PAYS D'OUACHE

EPELEPA DE L'EURE

TRITICUM
DU PAYS D'OUACHE

MONVETTE NATURE
EN PAYS D'OUACHE

WWW.NORMANDIE.FR

POTIRON ‘D’ALENÇON’

Cucurbita maxima CUCURBITACÉES

Description : Gros potiron ovale à peau lisse et à chair jaune orangé.

Histoire : Patrick Boivin, président d'honneur de la société d'horticulture de l'Orne : « André Labbé est le dernier maraîcher à l'avoir cultivé et vendu sur les marchés. Installé à Colombiers (61), il en a cessé la culture en 1980. Le potiron d'Alençon a alors disparu. Nous l'avons retrouvé auprès d'un collectionneur suisse mais il faut le re-sélectionner pour en retrouver le type. Il est en forme de ballon de rugby. Il pèse 5, 6 kg, à chair et à peau orange, un peu côtelé. » En cours de sélection pour obtenir une variété stable de forme ovale, lisse et chair bonne et ferme.

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

Cuisine : Utilisé en potage, purée, gratin.



RÉGION
NORMANDIE



TERRES DE L'EURE
PAYS D'OUCHE



EPLÉPPA DE L'EURE



TRITICUM



MONTIVETTE NATURE
EN PAYS D'OCHE

WWW.NORMANDIE.FR

POMME DE TERRE ‘BLEUE DE LA MANCHE’

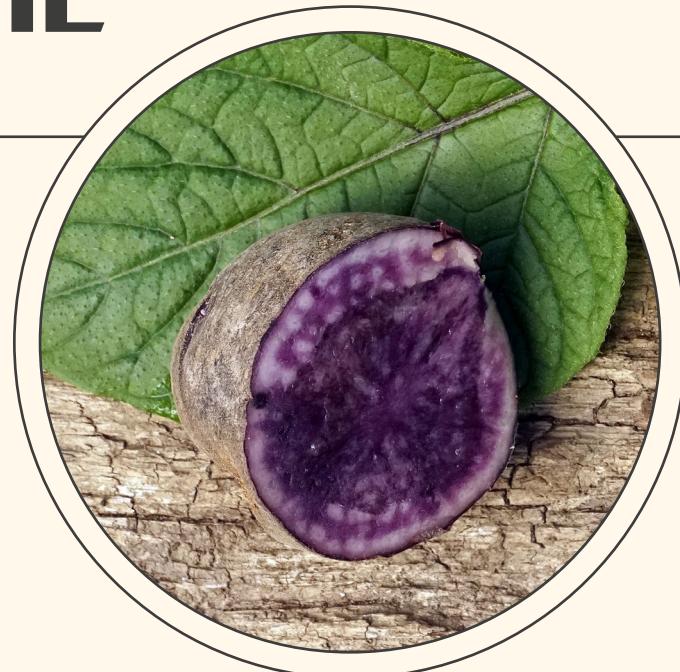
Solanum tuberosum SOLANACÉES

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'.

Histoire : A été conservée dans les fermes de l'ancienne Basse-Normandie

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.



WWW.NORMANDIE.FR

TOMATE ‘BLEUE DU COTENTIN’

Solanum lycopersicum SOLANACÉES

Description : Tomate de type ananas, ronde, aplatie, de couleur rouge avec des stries bleutées sur le dessus.

Histoire : Nouvelle variété de Jean-Claude Boscher de la Manche

Culture : Semis mars avril, récolte août septembre. Bonne production.

Cuisine : Grosse tomate parfumée à chair juteuse, délicieuse en salade.



RÉGION
NORMANDIE



WWW.NORMANDIE.FR