

espaces
naturels
régionaux

Centre régional de
ressources génétiques

H A U T S - D E - F R A N C E

Les variétés légumières de notre région

ADAPTÉES

AUX TERROIRS DE LA RÉGION

ET INTÉRESSANTES À CULTIVER DANS VOS
JARDINS, LES VARIÉTÉS PRÉSENTÉES CI-APRÈS

ONT ÉTÉ ÉVALUÉES PAR LE **CRRG**

(**CENTRE RÉGIONAL DE RESSOURCES GÉNÉTIQUES**).

EN COMPLÉMENT, LES SITES «WWW.ENRX.FR»

ET «WWW.PLANTONSLEDECOR.FR»

VOUS OFFRENT LA POSSIBILITÉ D'ÉTENDRE VOS RECHERCHES
GRÂCE À DE NOMBREUX DESCRIPTIFS ET PHOTOS.

Plantons
le décor
espaces naturels régionaux

NOUVELLE ÉDITION AVEC PHOTOS



L'Ail du Nord, le haricot Princesse, le poireau Leblond, la carotte de Tilques, ... autant de légumes qui font la réputation de nos producteurs et maraîchers, et la fierté de jardiniers amateurs de la région.

Cette diversité exprime un savoir-faire unique et une passion, transmis de génération en génération, permettant encore aujourd'hui d'offrir aux habitants de notre région un panel de variétés légumières sélectionnées, parfaitement adaptées à nos terroirs...

Laissez-vous séduire, et créez votre potager local !

D'une variété retrouvée chez un passionné à sa commercialisation...

À ce jour, vous avez la possibilité de semer et planter **16 variétés anciennes de légumes régionaux**. Avant d'arriver dans vos jardins, leur diffusion est le fruit d'un long travail d'une multitude de partenaires régionaux.

En premier lieu, la conservation est orchestrée par le Centre régional de ressources génétiques (Enrx-Crrg) qui est en charge de les retrouver, de les identifier et de les inscrire au catalogue officiel des variétés. Il est épaulé par 2 structures régionales : le Conservatoire botanique national de Bailleul où sont conservées au froid les graines, et le Pôle Légumes Région Nord à Lorgies où sont réalisées les opérations de multiplication et d'évaluation.

Une fois la variété inscrite, il s'agit d'organiser une filière de production de semences incluant

Le Centre régional de ressources génétiques (CRRG), mission spécifique d'Espaces naturels régionaux (ENRx) valorise une collection de plus de 200 souches de variétés légumières issue principalement de potagers de passionnés.

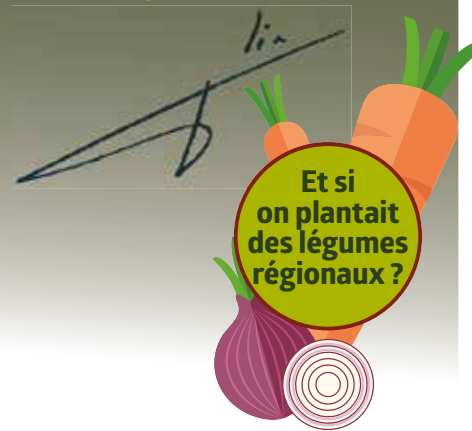
La sauvegarde de ce riche patrimoine bénéficie autant aux professionnels qu'aux jardiniers amateurs.

Nous pouvons dorénavant proposer une première gamme d'une quinzaine de variétés adaptées à vos jardins grâce au bon partenariat instauré avec les producteurs, sélectionneurs et fournisseurs.

Bonnes plantations et dégustations !!

Guislain Cambier

Président d'Espaces naturels régionaux
Conseiller régional Hauts-de-France



un agriculteur multiplicateur de semences et une structure qui va battre et nettoyer ces semences. Actuellement, six exploitants produisent graines et bulbes.

À ce stade, a lieu la diffusion des variétés, c'est-à-dire la commercialisation : faite pour les graines par les Graines Bocquet à Moncheaux (59), les Graines Sabau à Bourbourg (59) et pour les bulbes, Artois-bulbes à Locon (62).

Pourquoi mettre des variétés anciennes de légumes dans votre jardin ?

Alors que vous, jardiniers amateurs, êtes sollicités de toutes parts et avez un choix pléthorique de variétés à votre disposition, pourquoi mettriez-vous des variétés anciennes dans votre jardin ? Les raisons sont multiples :

1) Un intérêt patrimonial régional...

Souvent sélectionnées par des générations de maraîchers qui les ont adaptées à leur terroir, elles ont une histoire unique pouvant remonter à plusieurs siècles comme la carotte Géante de Tilques ou le chou frisé Vert grand du Nord.

2) Une rusticité à toute épreuve...

Elles sont adaptées à notre terroir et à notre climat. L'exemple le plus flagrant est l'ail qui est une plante du Sud par excellence puisque 95 % de la production vient du sud-est ou du sud-ouest. Une seule exception, les Hauts-de-France avec ces 2 bassins de production, Arleux et Locon, grâce à la variété d'ail du Nord.

3) Une originalité indéniable...

La sélection moderne a standardisé les légumes présents sur nos étals en faisant disparaître des formes et des goûts. On ne trouve plus de laitue à feuilles très fines comme la Lilloise, de même, les haricots mangetout avec des gousses plates (type Princesse) ont disparu au profit de gousses uniformes et cylindriques.

4) Et un goût unique.

L'uniformisation touche également le goût. Ainsi, la chicorée Tête d'anguille a bien failli disparaître, seule racine potagère à apporter de l'amertume !



Pour vous guider dans votre choix nous vous proposons des classes :

LES INCONTOURNABLES

Ce sont les variétés qui devraient se retrouver dans tous les jardins de la région ! Elles sont faciles à cultiver, rustiques et goûteuses. En bref, elles ne déçoivent jamais !

- **CAROTTE GÉANTE DE TILQUES À PÉTIOLÉS VERTS**
- **ÉCHALOTE ARDENTE**
- **HARICOT MANGETOUT PRINCESSE À RAMES**
- **LAITUE LILLOISE**
- **NAVET DE PÉRONNE**
- **OIGNON ROUGE D'ABBEVILLE**
- **POIREAU LEBLOND**

LES VARIÉTÉS À TESTER






Elles ont parfois un créneau de production plus limité ou certains légumes ne sont pas adaptés à toutes les terres. Mais une fois testées, si elles se comportent bien dans votre jardin, vous les adopterez !

- **AIL GAYANT**
- **ÉCHALOTE LYSKA**
- **ÉCHALOTE PRIMALYS**
- **HARICOT FLAGEOLET BLANC DE FLANDRE**
- **HARICOT FLAGEOLET VERT « VERDELYS »**
- **LAITUE GOTTE DE LOOS**

LES ORIGINALES




Variétés ou légumes oubliés que vous ne retrouvez nulle part ailleurs. Elles vous surprendront par leur originalité : de forme, de couleur ou de goût. Parfait, pour épater vos collègues jardiniers !

- **CHICORÉE TÊTE D'ANGUILLE**
- **CHOU FRISÉ VERT GRAND DU NORD**
- **LAITUE GRAND-MÈRE À FEUILLE ROUGE**


LES BULBES		DESCRIPTIF	PÉRIODE DE PLANTATION	PÉRIODE DE RÉCOLTE	PRÉCAUTIONS
	L'AIL DU NORD GAYANT	Contrairement aux échalotes, l'ail ne convient pas à toutes les terres. Il préfère les terres franches, voire un peu lourde permettant une réserve hydrique suffisante. La variété Gayant est une sélection d'ail du Nord, réputée pour son excellente conservation et son goût piquant marqué.	février à mars	juillet à août	Ne convient pas à tous les types de sol. Éviter les terres trop légères.
	L'ÉCHALOTE PRIMALYS	Originaires du Bas pays de Béthune, échalote précoce renommée pour sa consommation en vert et pour sa saveur.	février - mars	à partir de mai en vert jusqu'en juillet en sec	À consommer avant janvier
	L'ÉCHALOTE ARDENNE	Échalote tardive produisant de beaux bulbes ronds avec une excellente conservation et un goût relevé d'où son nom d'Ardenne !	fin avril - mai	juillet - août	Ne pas planter trop tôt, sinon il existe un risque de monter à graines.
	L'ÉCHALOTE LYSKA	Connue en région sous les appellations « polonaise » ou « russe », c'est une grosse échalote tardive d'une excellente conservation. Faible taux de division.	fin avril - mai	juillet - août	Ne pas planter trop tôt, sinon il existe un risque de monter à graines.
	L'OIGNON ROUGE D'ABBEVILLE	Cultivé depuis plus d'un siècle dans le marais d'Abbeville, cet oignon rouge est original par sa forme aplatie, son collet fin et sa bonne conservation.	mars - avril	août - septembre	Le semis est délicat : réaliser une préparation superficielle du sol et semer les graines à 1-2 cm de profondeur. La graine doit être bien plombée dans l'humidité car la levée est longue : plus de 3 semaines.




Conservation des bulbes d'alliacées :


L'ennemi des bulbes est l'humidité provoquant des pourritures et une germination prématurée. Conservez vos bulbes à l'abri de l'humidité dans un endroit sec et ventilé (ex : grenier, garage) suspendus en bottillons ou disposés en clayettes.

LES LAITUES		DESRIPTIF	PÉRIODE DE SEMIS	PÉRIODE DE RÉCOLTE	PRÉCAUTIONS
	GOTTE DE LOOS	Comme toutes les laitues Gotte, elle est précoce avec une petite pomme. Sélectionnée à la fin du 19e siècle par les maraîchers de la banlieue lilloise, elle a une belle pomme d'un beau vert tendre. A l'origine, elle était destinée principalement aux cultures sous châssis.	janvier à mars	avril à début mai	Éviter les semis trop tardifs, sinon elle montera rapidement à graines. Semer assez dense pour consommer rapidement les feuilles en entrecueilage. Les plantes restantes formeront une belle pomme consommable plus tard.
	LILLOISE	Elle a fait la gloire des maraîchers de Lille jusque dans les années 1970. Elle doit sa réputation à sa belle pomme volumineuse et surtout à la finesse de ses feuilles cloquées qui en font une salade très tendre. Elle est bien adaptée aux productions printanières et automnales.	Printemps => février à début mai Automne => mi juillet à fin août	8 à 10 semaines après semis	Éviter la production estivale car il y a un risque de brûlure des feuilles. En l'ombrant, vous la protégez des rayons du soleil.
	GRAND MÈRE À FEUILLES ROUGES	Laitue d'hiver adaptée à notre région qui prend son temps pour produire une belle pomme verte maculée de rouge (d'où son nom de Grand-mère). Elle ne redoute pas le froid, bien au contraire, car il la fait rougir ! Afin d'éviter les aléas de l'hiver, elle peut être produite dans le créneau printemps précoce. Sa longueur de cycle lui octroie un goût prononcé et original.	fin août – 1ère quinzaine de septembre. Printemps précoce : janvier – février	avril – mai de l'année suivante. Printemps précoce : mai – début juin	La Grand-mère ne craint pas le froid par contre elle redoute l'excès d'eau, les limaces, le gibier et la production sous abri.

Les 3 variétés relancées ont un éventail large de production puisqu'elles permettent une consommation d'avril à octobre et une présence dans le jardin tout le long de l'année.

	CHOU FRISE VERT GRAND DU NORD	Connu depuis plus de deux siècles, il revient à la mode sous le nom de chou Kale. À l'origine, cultivé à double fin : fourrage pour le bétail et alimentation humaine, c'est un chou non pommé aux feuilles très frisées. Récoltez les feuilles du bas, puis petit à petit, remontez vers le haut.	mai à juillet	octobre à mars	Consommez près les premières gelées par souci de digestibilité. Outre ses qualités de légume, il présente également l'avantage de servir de plante ornementale pendant l'hiver.
--	--------------------------------------	--	---------------	----------------	---




LES HARICOTS		DESRIPTIF	PÉRIODE DE SEMIS	PÉRIODE DE RÉCOLTE	PRÉCAUTIONS
	FLAGEOLET VERDELYS	Ils se distinguent principalement par leur couleur. Le flageolet vert Verdelys était connu autrefois sous l'appellation « Chevrier vert ». Le flageolet blanc est produit dans les Flandres autour de Wormhout. Les deux variétés sont rustiques, le Verdelys est résistant aux maladies. En cuisine, ils sont appréciés pour la finesse de leur peau.	Sur un sol bien réchauffé, du 15 mai au 20 juin	15 août-15 septembre Arracher les pieds lorsque les plantes commencent à perdre des feuilles ou à jaunir. Sécher les plantés entières avant de les écosser.	Conserver les grains de haricot en sac aéré (jute) afin d'éviter la bruche, insecte, qui troue les grains. Ou congeler les haricots (au moins 72 h) pour anéantir le développement des larves.
	FLAGEOLET BLANC DE FLANDRE				
	HARICOT PRINCESSE AMÉLIORÉE À LONGUE GOUSSE	Ce haricot à rames mangetout original de par sa gousse longue (12 cm), droite, aplatie avec un grain apparent était la star des étals de nos marchés régionaux jusque dans les années 1970. Réputé pour sa saveur et son absence de fil, il allie toutes les qualités d'un haricot d'exception : productivité, rusticité et goût.	Sur un sol bien réchauffé, du 15 mai au 14 juillet. Sous serre, à partir de fin avril, mais méfiez-vous du froid !	14 juillet au 15 octobre. Récolte échelonnée en 4 à 6 passages. Sa gousse évolue peu sur la plante, vous pouvez effectuer une cueillette/semaine.	Les haricots à rames grimpent sur n'importe quel tuteur en bois, bambou, fer, ou en serre sur des ficelles comme les tomates. Laissez libre court à votre imagination en créant des formes artistiques : tipi, arcade...

	POIREAU LEBLOND	Originaire de St-Omer, il a été perpétré par des générations de maraîchers. Il doit sa réputation à sa résistance au froid et aux excès d'eau et à sa tendreté. À l'origine poireau d'hiver, il est adapté à tous les créneaux de production.	semis : mars-avril plantation : juin à début août	septembre à avril	
--	------------------------	---	--	-------------------	--

Pour obtenir plus de blanc, deux techniques :

- le buttage : lorsque le poireau se développe, buttez 2 à 3 fois en ramenant de la terre au pied des poireau.

- le poireau courbé : plantez les poireaux dans une petite tranchée inclinée à 45°. Arrosez le fond avant de rabattre la terre jusqu'au collet. Une fois repris, les poireaux se redressent et forment un fût courbé. Avantages : plus de blanc et facilité d'arrachage.

LES LÉGUMES-RACINES		DESRIPTIF	PÉRIODE DE SEMIS	PÉRIODE DE RÉCOLTE	PRÉCAUTIONS
	CAROTTE GÉANTE DE TILQUES À PÉTIOLLES VERTS	Cultivée depuis le 19 ^{ème} siècle autour de Tilques, carotte exceptionnelle de par ses mensurations : (20 à 30 cm de long) et par son gros cœur tendre. Son feuillage abondant n'est pas sensible aux maladies. Excellente carotte cuite!	Entre mai et juin, elles lèveront rapidement et seront vigoureuses. Semée plus tôt, protégez-les avec un voile non tissé.	septembre à décembre	Après récolte, conservez les carottes avec de la terre autour (ne pas les laver), dans un endroit frais à l'abri de la lumière et du dessèchement. Humidifiez les racines en cours d'hiver. Ou réalisez un silo dans votre jardin couvert de terre, de fanes de carottes et, en cas de grand froid, protégez avec de la paille.
	CHICORÉE TÊTE D'ANGUILLE	Légume le plus original de notre région ! À l'origine, au 19 ^{ème} siècle, variété de chicorée à café, elle est très vite cultivée par les maraîchers de Dunkerque pour une consommation directe (sans torréfaction) des racines. Légume oublié de la bordure maritime, c'est la seule racine potagère à apporter une légère note d'amertume en bouche. Au jardin, une fois la levée réussie, il ne reste qu'à désherber.	Sur un sol bien réchauffé : du 15 mai au 15 juin. Semis superficiel. Préfère les terrains légers facilitant la récolte de cette longue racine.	septembre à décembre	Suivre les conseils de conservation de la carotte de Tilques.
	NAVET DE PÉRONNE	Navet d'hiver original, de bonne productivité au goût sucré. Rustique et résistant au froid, il peut être laissé en terre une partie de l'hiver. Variété ancienne connue depuis plus d'un siècle, issue d'une sélection des maraîchers de Péronne (Somme) et des maraîchers de Montesson (Yvelines), elle était proposée dans tous les catalogues de semences à destination des maraîchers jusque dans les années 60.	juillet-août	septembre à mars	S'adapte à tous les types de sol. Préférez semer en août pour une conservation hivernale. Ne craint pas les maladies.

