



Inventaire de la biodiversité domestique et cultivée du centre ouest Atlantique

CREGENE

Fruits et légumes

Audrey GOURMAUD

Mai - Juillet 2016

Catalogue Fruits, légumes :

SOMMAIRE

I Fruits :.....	6
1. Abricot :	6
A. Albergé de Montgamé	6
2. Angélique :	7
A. Angélique de Niort	7
3. Cerise :	11
A. Belle des Brunetières	11
B. Peigne en bas	12
C. Guindoux des Charentes	12
4. Fraise :	13
A. Quarantaine de Prin : Fraise des rois	13
5. Noix :	14
A. La noix de Brie sous Chalais	14
B. La noix Saint Martial	14
6. Pastèque :	14
A. Pastèque à confiture de Vendée	14
7. Pêche, nectarine :	15
A. Nectarine fertile du Poitou	15
B. Nectarine Merlicoton	16
C. Persé Blanc	17
D. Persé jaune	18
E. Persé rouge	19
F. Persé rouge et jaune	20
G. Persé sanguin	21
8. Pomme :	22
A. Azérolis Anisé : Mazoreli	22
B. Beausoleil	22
C. Belle des Bournalières	23
D. Calville rouge de Charente	23
E. Champmillon	24
F. Clairette	24
G. De Caunay	25
H. De Mansle	26

I. Glace de Pont l'Abbé	26
J. Henri Dumont.....	27
K. Mate	27
L. Mouchetée.....	28
M. Patentée	28
N. Pierre, Belle des buits	29
O. Pineau de Villeneuve	29
P. Racine rouge	30
Q. Ramane	30
R. Reinette clochard	31
S. Reinette de Châtellerault.....	32
T. Rivière	32
U. Tardive plate de la Caillère.....	33
9. Poires:.....	34
A.Belle poitevine.....	34
B.Bergamote de Parthenay	34
C.Beurré de Luçon	34
D.Blanquet de Saintonge	35
E.Comtesse de Chambord	35
F. D'Aigue.....	36
G.Délices de la Cacaudière	36
H.Doyenné de Poitiers.....	37
I.Duchesse de Poitiers	37
J.Foucaud.....	37
K.Jalousie de Fontenay	38
L.Longuet	38
M.Louise Bonne.....	39
N.Orange tulipée	39
O.Poirillon courte queue	40
P.Poirillon St Sauvant.....	41
Q.Précoce poitevine	42
R.Président Parigot.....	42
S.Roussette du Poitou	42
T.Royale vendée	43
U.St Gilles	43
V.Verdière.....	44

10. Prune :	45
A.D'amour.....	45
B.Sucre vert	45
C.Coton	46
D.Hostie	46
E.Fumée	47
11. Vigne :	48
A.Colombard B.....	48
B.Folle blanche	49
C.Monbadon	50
D.Montils	51
E.Magdeleine des Charentes	51
II : Légumes :	52
1. Ail :	52
A. Ail de Vendée	52
2. Betterave :	52
A. Betterave de Puilboreau	52
3. Carotte :	53
A. Carotte de Jarnac Champagne	53
4. Châtaigne :	54
A.Chataîgne jaune	54
B.Châtaigner marron de chevanceaux	54
C.Chataîgne pointue	55
5. Chou, navet :	56
A.Branchu du Poitou.....	56
B.Rabiole de vendée.....	56
6. Courge :	57
A.Courge melonnette jaspée de Vendée	57
B.Giraumon du Poitou	57
7. Haricot, mogette :	58
A .Haricot Grison de Loire	58
B.Haricot nain coco de Thurageau	58
C.Haricot nain de Pont l'Abbé d'Arnoult	58
D.Mogette coco de Marans, rosé de Marans.....	59
E.Mogette de Vendée.....	59
8. Laitue :	60

A.Chicon des Charentes.....	60
B.Laitue des Moines	60
C.Laitue triolaise	60
9. Oignon, échalote :	61
A.Echalote cuisse de Poulet du Poitou	61
B.Oignon rouge pâle de Niort.....	62
C.Oignon rouge de St Trojan	62
10. Poireau :.....	64
A.Poireau jaune gros du Poitou.....	64
11. Potiron :.....	64
A.Potiron gris de Vendée.....	64
12. Tomate :	65
A.Tomate orange bourguoin	65
B.Tomate St Jean d'Angély	65

I FRUITS :

1. ABRICOT :

A. ALBERGE DE MONTGAME

Histoire :

Variété ancienne, qui a pratiquement disparu. Elle est apparue vers 1765 vers Montgamé dans le département de La Vienne (86). Une grande part de la renommée de Vouneuil sur Vienne, tient aux abricots de Montgamé . On dit que ces arbres sont apparus après le passage de l'armée Sarrazine en 732. Ces arbres ont trouvé sur ces coteaux, un terroir et une exposition favorable à leur pousse.

Autrefois, on les fêtait lors d'une grande assemblée, le deuxième dimanche d'août. Par leur renommée, on venait de 50 kilomètres à la ronde.

Description :

Cette variété d'abricotier propose un arbre vigoureux, avec une floraison tardive, des fruits de belle taille.

Ils ont une couleur originale : jaune foncé coté soleil, légèrement vert coté ombre. La chair des fruits est très fine, jaune-orangé, tendre, juteuse.

C'est une très bonne variété, avec des saveurs acidulo-sucrées, très parfumées, idéale pour les confitures.

Rendement plutôt moyen, n'est pas la variété la plus riche en abricots.

Récolte : vers mi-juillet.

Utilisation : Confiture

2. ANGELIQUE :



A. ANGELIQUE DE NIORT

Histoire:

- L'angélique serait originaire du Nord de l'Europe et aurait été introduite par les Vikings en Europe.
- Arrivée dans le marais Poitevin **au XII e siècle**. C'est les moines qui voyageaient en Europe qui l'auraient ramenée dans notre marais, et ont en premier lieu cultivé cette plante. La légende dit qu'un ange – d'où le nom de la plante – aurait indiqué aux hommes que l'angélique était un remède contre la peste

Copyright : CREGENE

➤ Puis utilisée comme plante culinaire par les religieuses un siècle plus tard.

- Appellation signé Poitou-Charentes

Standard :

Plante ombellifère (pédoncles floraux sont tous insérés au même point de la tige) bisannuelle, feuillage verdâtre, tige rougeâtre, creuse, robuste striée jusqu'à deux mètres de longueur, se ramifie, ombelles blanches ou jaunes pâles tirant vers vert comporte 20 à 30 rayons qui s'étalent en hémisphère, longues racines charnues (peuvent peser jusqu'à 3 livres)

Cultiver :

Semis	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Direct (Automne, été) sur terre fine humide ➤ Plantation : à partir pépinière semée en été et replantée en automne 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ A partir PMG 5g : adapter densité semis pour ses besoins et destination recherchée <ul style="list-style-type: none"> - 5 à 10 plants au mètre linéaire pour semis direct - 1000 graines au m² en pépinière ➤ Semis doit être en terrain frais humide pour germination lente et fragile : irrigation/ parcelle adaptée Ø Semis roulé nécessaire
Désherbage	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Chimique : préconisations de ITEPMAI ➤ Mécanique : herse étrille, bineuse (mais levée lente) 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Au cours cycle : solutions chimiques rares, binage plus facile si culture n'est pas trop sale

Engrais	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Matière organique type fumier de bovin, porc ➤ Apports minéraux en sortie hiver : triple NPK et azote soufré 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ MO jeunes à favoriser selon type de sol et leur fonctionnement plus ou moins dynamique : mais relations sol/climat décident principalement ➤ Apport minéraux sans excès pas au-delà de 80/100 U
Irrigation	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sensible condition hygrométrique plus qu'aux apports importants ➤ 3mm par jour si condition forte demande, si absence irrigation dégâts irréversibles 	
Maladies, ravageurs	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tipules gris ➤ Vers gris ➤ Pucerons divers en été ➤ Mineuse en automne ➤ Maladie : <i>Passalora Depressa</i> 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Supporte bien ces ravageurs sauf vers gris qui peut faire objet de traitement adapté car dégâts importants ➤ Traitement fongicide pour maladie <i>Passalora depressa</i>
Récolte	<p>Manuelle :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Bâtons : ne pas les écraser, conserver les petits et les gros pour le confiseur ➤ Racines : arracheuse pomme de terre, lavage ➤ Graines : maturité en 2 phases décalées, les plus belles en premier les deux ou trois ombelles secondaires quelques jours plus tard 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Expédition rapide ➤ Veiller pas de repousses des racines

Planter à toutes saisons de préférence à l'automne en terrain humifère et fertile en laissant environ 60 cm à 1 mètre entre chaque plant.

Arrosage régulier voire très régulier dès le mois de Juin, un binage par semaine lui plait bien.

Dès le mois de juin Juillet, il est possible de couper les bâtons pour le confisage, la liqueur ou la confiture et tout au long de l'été elle repoussera pour d'autres récoltes.

Au cours de l'hiver suivant elle va se recroqueviller et repartir en végétation dès Février pour laisser apparaître une tige principale d'où sortira un bourgeon et trois ou quatre fleurs

Vous pourrez alors récolter les graines en Juin, les ressemer

Inventaire:

Effectifs : 3 producteurs

Producteurs : Jean-François Calteau, Denis Mathé

Producteur, confiseur, liquoriste : Pierre Thonnard



Programme de sauvegarde, valorisation :

Association en charge : Association de promotion de l'angélique Niort-Marais Poitevin

Programme de sauvegarde : Programme de valorisation

Répartition actuelle : Lieux frais et ombragés, sols profonds, généralement riches en matières organiques : rives des cours d'eau, fossés fréquemment inondés, prairies et forêts clairsemées humides.

Valorisation :

Utilisations :

<u>Pharmaceutique</u>	Bienfaits sur la sphère digestive, respiratoire, le système nerveux et cardiovasculaire Utile contre le venin	Mais photo sensibilisante : allergies, brûlures après exposition au soleil Peut être abortive (déconseillé pendant la grossesse) Déconseillée en cas de diabète : hausse de la glycémie
<u>Transformation</u>	<ul style="list-style-type: none">- Epice- Apéritif- Liqueur- Huile- Confiserie- Infusion- Huile essentielle- Parfumerie	

Culture	Production pour la confiserie, Auxiliaire de culture ?	
----------------	---	--

2. Indicateurs technico économique :

Prix de vente	
- Epice (épluchée, égoutée, confite)	8 à 25 euros le kilo
- Confiserie	7 à 14 euros les 200 g
- Apéritif	7 à 22 euros la bouteille suivant contenance, alcool
- Liqueur 40 ° 70Cl	28 à 36 euros
- Huile	Environ 7 euros les 250 mL
- Infusion	5 à 7.5 euros les 100 g
- Huile essentielle	7 à 64 euros les 5 mL
- Parfumerie	

Indicateurs	
Croissance	
Longévité	
Maturité	
Quantité de graines produites	
Poids	

3. CERISE :

A. BELLE DES BRUNETIERES

Origine: Charente limousine

Description :

L'arbre est vigoureux, semi érigé.

Guigne de calibre moyen, de forme allongée aussi large que haute, à suture et sillon peu apparents, à point pistillaire aplati et pédoncule moyen à long très fortement attaché au fruit.

L'épiderme est vermillon à rouge orangé clair présentant une forte ponctuation claire en tirets bien marqués.

La chair est ferme, blanche crème, à jus incolore, bien équilibrée en acidité et en sucre, d'assez bonne qualité gustative.

Le noyau est libre, de calibre moyen.

La floraison est d'époque moyenne, première semaine d'avril.

Utilisation :

C'est un fruit de table.

B. PEIGNE EN BAS

Fiche prom'haies

Distribution géographique :

Retrouvé en sud Deux-Sèvres sur les cantons de Beauvoir sur Niort, Prahecq, Celles sur Belle.
Témoignages de sa présence surtout sur les communes au nord de la forêt de Chizé et à Prailles.

Description sommaire :

Cerise de calibre plutôt petit (env. 2 cm de diamètre), de forme arrondie, à épiderme entièrement rouge uniforme.

Long et fin pédoncule (de 5 à 6 cm).

Chair blanche ferme.

Arbre assez peu productif, de grand développement, au port plutôt retombant d'où son nom « peigne en bas ».

Usages et qualité :

A croquer, bonne, assez sucrée.

Période de cueillette et d'utilisation :

Maturité des fruits étalée dans le temps sur environ 2 semaines autour de la mi-juin.

Informations complémentaires :

Cette variété ancienne du sud Deux-Sèvres est restée dans les mémoires des plus anciens. Elle est devenue très rare car l'arbre est peu productif et la maturité étalée nécessite de retourner souvent à la cueillette. Un seul arbre ancien a été retrouvé et un autre récemment disparu a été sauvé par greffage.

C. GUINDOUX DES CHARENTES

Variété à confirmer

Les arbres fertiles ont une floraison précoce. Ils donnent une cerise bien ronde, de couleur rouge foncé à la pulpe fondante et juteuse.

4. FRAISE :

A. QUARANTAINE DE PRIN : FRAISE DES ROIS

Histoire :

La destruction du vignoble par la phylloxéra entraîne la reconversion des habitants de Prin-Deyrançon vers la culture de la fraise à la fin du XIX e siècle. Les femmes la cueillaient à 4 heures du matin pour être expédiée à 10 centimes le panier à Paris où on la consommait le soir même. On la vendait aux Halles, et elle était servie dans les salons de thé les plus célèbres et dans les grands restaurants accompagnée d'un verre de champagne. Considérée comme un produit de luxe, on lui donnait le nom de fraise des rois. On la cultivait aussi dans les villages proches du Bourdet et de Cramchaban. Mais l'arrivée sur le territoire à la fin de la première guerre mondiale, des variétés américaines plus productives sonna le glas de la petite fraise de Prin. On la cultiva encore jusqu'en 1940. Entre 1991 et 2005, les fraises se vendaient notamment sous forme de confiture. Et à partir de 2005, les fraises de Prin étaient produites par un seul producteur biologique à Prin-Deyrançon, village éponyme de ce fruit.

Au début du 20^{ème} siècle, la production était estimée à près de trois tonnes chaque année.

Aujourd'hui, cette fraise est en voie de disparition à cause du déclin de la production et d'autre part à cause de ses caractéristiques: variété à faible rendement, difficulté à récolter et production dans une région bien spécifique de taille réduite. Elles sont toujours cultivées en très petites quantités pour préserver l'espèce ainsi que pour la consommation individuelle.

Description :

Légèrement plus grosse qu'une fraise des bois, de forme allongée

Utilisation :

Consommée fraîche, crue ou cuite en confiture

Informations complémentaires :

Présente au conservatoire de la Fraise

5. NOIX :

Elles se grignent nature, agrémentent les salades. Pressées à la meule du moulin elles donnent d'onctueuses et parfumées huiles artisanales.

A.LA NOIX DE BRIE SOUS CHALAIS

La noix de Brie (originaire de Brie-sous-Chalais) est plutôt précoce. En Charente, elle est vendue en noix fraîche.

B.LA NOIX SAINT MARTIAL

La noix Saint-Martial (originaire de St-Martial de Montmoreau) est une variété assez tardive et de petit calibre. Le cerneau est de bonne qualité et d'extraction facile.

6. PASTEQUE :

A.PASTEQUE A CONFITURE DE VENDEE

Variété à confirmer

Variété cultivée en Vendée mais aussi dans le Sud sous d'autres noms: Méreville, Gingérine

7. PECHE, NECTARINE :

A. NECTARINE FERTILE DU POITOU

Fiche prom'haies :

Distribution géographique (et origine) :

Variété obtenue par les pépinières Viaud-Bruant à Poitiers avant 1909. Diffusée dans la région et probablement par d'autres pépinières.

Description sommaire :

Pêche de type nectarine, c'est-à-dire à peau lisse et noyau non adhérent.

D'après catalogue pépinières Viaud-Bruant de 1933 :

« Fruits très gros, fond jaune marbré de rouge et rouge pourpre à l'insolation, chair blanche très fine, très juteuse, sucrée, très aromatisée, noyau petit...arbre vigoureux, très fertile... ».

Variété sensible à la cloque du pêcher.

Usages et qualité :

A croquer, de très bonne qualité

Période de cueillette et d'utilisation

Maturité mi-août

Remarques – Compléments à apporter :

Un seul arbre a été retrouvé, issu d'un plant acheté en 1960 à une pépinière de Mansle (16) de manière officieuse puis reproduit depuis par semis par un habitant de la Vienne (86).

L'arbre actuellement existant est issu de la 8ème génération de semis depuis l'achat et d'après le propriétaire, la variété est restée identique.

Chez certaines pêches, il y a autofécondation de la fleur ce qui permet une multiplication de la variété par semis tout en conservant les caractéristiques du fruit. On dit alors que le fruit est stable par semis.

B. NECTARINE MERLICOTON

Fiches Prom'haies

Synonymes : Meurlicoton, Merlicotin, Marlicoton, Merlicot, Berlicoton, Calé, Breugnon (16)...

Distribution géographique :

Retrouvé dans tout le centre du Poitou sous des déclinaisons multiples autour de son nom, il semble présent dans les Charentes sous le nom de Breugnon.

Description sommaire :

Nectarine (peau lisse et noyau non adhérent) présentant une assez grande variabilité de types.

Majoritairement de petit calibre (3 à 4 cm), à peau rouge (au soleil) et verte jaunâtre, à chair blanche, tendre, sucrée, non fibreuse.

Usages et qualité :

Fruit à croquer, de qualité variable mais parfois excellent.

Période de cueillette et d'utilisation :

Maturité fin-août à début septembre

Informations complémentaires :

Présent dans les vignes et autour des fermes, le merlicoton semble être l'équivalent de la pêche de vigne chez les nectarines. Son existence est cependant restée beaucoup plus discrète que la pêche de vigne et l'inventaire a permis de mettre en avant son importance sur le territoire et dans le coeur de nombreux habitants.

Les variations autour de son nom montrent à la fois son ancienneté et la diversité des terroirs occupés. Il y a une centaine d'années, il existait une foire aux merlicotons sur la commune de Maisonnais (79).

C. PERSE BLANC

Fiche prom'haies :

Synonymes : Peursé (patois), Pavie (Sud-Charente)

Distribution géographique :

Variété ancienne répartie probablement sur l'ensemble de la région.

Description sommaire :

Pêche de type pavie, c'est-à-dire à peau duveteuse et noyau adhérent à la chair.

Peau de couleur rouge (à l'insolation) et blanc verdâtre, chair blanc pur, rougeâtre autour du noyau.

Usages et qualité :

Fruit à croquer, de très bonne qualité avec une saveur typique.

Période de cueillette et d'utilisation :

Maturité mi-septembre.

Informations complémentaires :

Les Persés font débat dans nos campagnes. Certains, les trouvant trop compliqués à manger à cause de leur chair ferme collée au noyau, ne les multiplient plus alors que d'autres ne jurent que par leur saveur si particulière qui ravive les souvenirs d'une enfance passée à courir les champs et les vignes.

D. PERSE JAUNE

Fiche Prom'haies :

Synonymes : Peursé (patois), Pavie (Sud-Charente)

Distribution géographique :

Variété ancienne répartie probablement sur l'ensemble de la région.

Description sommaire :

Pêche de type pavie, c'est-à-dire à peau duveteuse et noyau adhérent à la chair.

Peau de couleur jaune foncé, chair jaune orangé uniforme, ferme, peu juteuse, sucrée.

Usages et qualité :

Fruit à croquer, de très bonne qualité avec une saveur typique.

Période de cueillette et d'utilisation :

Maturité mi-septembre.

Informations complémentaires :

Les Persés font débat dans nos campagnes. Certains, les trouvant trop compliqués à manger à cause de leur chair ferme collée au noyau, ne les multiplient plus alors que d'autres ne jurent que par leur saveur si particulière qui ravive les souvenirs d'une enfance passée à courir les champs et les vignes.

Fiche Prom'haies :

Distribution géographique :

Variété beaucoup moins connue et moins répandue dans la région que le Persé jaune et le Persé blanc. Il s'agit probablement d'un type particulier très localisé

Description sommaire :

Pêche de type pavie, c'est-à-dire à peau duveteuse et noyau adhérent à la chair.

Peau de couleur rouge marbrée de rose, chair veinée de rouge quelques millimètres sous la peau puis blanche, ferme, peu juteuse, sucrée.

.

Usages et qualité :

Fruit à croquer, de très bonne qualité avec une saveur typique.

Période de cueillette et d'utilisation :

Maturité mi-septembre.

Informations complémentaires :

Le Persé rouge est issu d'une pêche commercialisée par une ancienne pépinière de Mougou (79).

Fiche Prom'haies :

Distribution géographique :

Variété beaucoup moins connue et moins répandue dans la région que le Persé jaune et le Persé blanc. Il s'agit probablement d'un type particulier très localisé

Description sommaire :

Pêche de type pavie, c'est-à-dire à peau duveteuse et noyau adhérent à la chair.

Peau très duveteuse de couleur rouge bordeaux foncé, chair bordeaux sous l'épiderme puis jaune foncé jusqu'au noyau.

Usages et qualité :

Fruit à croquer, de très bonne qualité avec une saveur typique.

Période de cueillette et d'utilisation :

Maturité mi-septembre.

Fiche Prom'haies :

Distribution géographique :

Variété beaucoup moins connue et moins répandue dans la région que le Persé jaune et le Persé blanc. Il s'agit probablement d'un type particulier très localisé

Description sommaire :

Pêche de type pavie, c'est-à-dire à peau duveteuse et noyau adhérent à la chair.

Peau très duveteuse de couleur rouge bordeaux foncé, chair bordeaux.

Usages et qualité :

Fruit à croquer, de très bonne qualité avec une saveur typique.

Période de cueillette et d'utilisation :

Maturité mi-septembre.

8. POMME :

A.AZEROLI ANISE : MAZORELI

Histoire :

Daterait de 1823, pomme originaire des Charentes-Maritimes et de la Gironde, présente au conservatoire d'Aquitaine

Description :

Calibre moyen, épiderme liégeux strié de pourpre, chair jaunâtre, tendre, douce.

Forme ronde, peau rugueuse de couleur brun avec un peu de rouge, douce sans acidité, sucrée, parfum d'anis

Floraison tardive, maturité tardive (Décembre à Avril)

Epiderme : vert clair lavé et strié de rouge à l'insolation, plaqué d'effaue sur de larges surfaces ce qui lui donne une apparence de reinette grise fortes plaques fauves autour du pédicelle

Œil petit mi clos ou fermé dans cavité large et évasée

Pédicelle : gros très court, dans cavité régulière large et profonde

Arbre peu vigoureux faible hauteur fertile, feuillage foncé très résistant à la tavelure

Utilisation :

Recommandée comme pomme au four

B.BEAUSOLEIL

Variété à confirmer : Originaire de Charente Limousine ?

C.BELLE DES BOURNALIERES

Histoire :

Trouvée dans un semis de hasard par Daniel Robert, un cultivateur, au début du 20e siècle aux Bournalières lieu dit de Biard en Vienne

Description :

Elle est de forme conique arrondie, de taille moyenne forte, son épiderme est vert jaune avec de nombreux lenticelles, sa chair est de couleur crème, ferme, faiblement sucrée et peu acide, moyennement juteuse

Maturité et floraison tardive

Assez vigoureuse mais peu fertile

Utilisation :

Pomme de table, à cuire ou fabrication de cidre

D. CALVILLE ROUGE DE CHARENTE

Histoire :

Originaire de Nantillé (Charente-Maritime). Peu répandue.

Description :

De taille petite à moyenne, sphérique aplatie, son épiderme est orange, lavé de rouge foncé, beaucoup de lenticelles, la chair est rosée, ferme, faiblement sucrée et peu acide, moyennement juteuse mais parfumée

Maturité tardive et floraison intermédiaire

Utilisation :

Fruit de table ou à cuire (compote)

E .CHAMPMILLON

Histoire :

Originnaire de la commune du même nom en Charente, peu répandue et limitée à sa zone d'origine

Description :

Sphérique, de taille moyenne, son épiderme est vert jaune lavé et strié de rouge avec beaucoup de lenticelles. Sa chair est de couleur crème, plutôt ferme, peu sucrée et de goût moyennement acide, moyennement juteuse, elle est parfumée.

Maturité intermédiaire et floraison précoce

Utilisation :

Fruit de table et à cuire (compote)

F. CLAIRETTE

Variété à confirmer : Originnaire des Deux Sèvres ?

Fiches Prom' haies :

Distribution géographique :

A l'Est du canton de Sauzé-Vaussais (79).

Trouvée sur les communes de Pers, Vanzay, Caunay et Montalembert.

Nom issu de la commune de Caunay mais d'après un témoignage son origine pourrait se situer plus au sud-ouest du département.

Description sommaire :

Pomme de calibre moyen, peau lisse et brillante, rouge au soleil, vert pâle à l'ombre, à pédoncule très court.

Usages et qualité :

Pomme à cidre, reconnue localement par les utilisateurs et presseurs de cidre, souvent utilisée en mélange (avec Sucre vert, Suire...).

Période de cueillette et d'utilisation :

Cueillie à maturité mi-octobre. Peut se conserver quelques semaines pour être pressée dans l'automne.

Informations complémentaires :

Variété peu connue, en raréfaction du fait de sa répartition limitée et du désintérêt pour la fabrication artisanale de cidre

H. DE MANSLE

Histoire :

Originaire des environs de Mansle en Charente, autrefois appelée Française, répartie de manière éparse en Charente

Description :

De grande taille et sphérique, son épiderme est vert jaune avec peu de lenticelles, sa chair est crème, ferme, peu sucrée et peu acide, moyennement juteuse mais parfumée

Maturité tardive et floraison intermédiaire.

Utilisation :

Fruit de table et à cuire (compote)

I. GLACE DE PONT L'ABBE

Histoire :

Pomme qui semble originaire de Charente Maritime, répandue autour de la ville de Pont l'Abbé d'Arnoult.

Description :

De taille moyenne, sphérique, son épiderme est de couleur crème, tendre, peu sucrée mais non acide, moyennement juteuse, sans parfum

Maturité et floraison : intermédiaire (ni précoce ni tardive)

Variété vigoureuse et fertile

Utilisation :

Fruit de table et à cuire

J. HENRI DUMONT

Variété à confirmer

K. MATE

Histoire :

Originnaire des Deux Sèvres, disparaît à cause de l'arrachage des haies où elle était souvent présente. On la séchait au four pour la conserver et la consommer pendant les voyages après réhydratation.

Description :

De petite taille, aplatie et sphérique, son épiderme est vert jaune avec peu de lenticelles, la chair est verdâtre, ferme, sucrée et moyennement acide, juteuse, parfumée.

Maturité et floraison Intermédiaire

Variété assez vigoureuse, fertile et rustique

Utilisation :

Fruit de table et à cuire

L. MOUCHETEE

Histoire :

Originnaire des Deux Sèvres, répandue dans le Marais Poitevin, elle doit son nom à ses taches de russeting sur son épiderme.

Description :

De taille moyenne, sphérique, l'épiderme est jaune, lavé de rose sur un quart de la pomme, peu de lenticelles (sont de couleur noire) , la chair est de couleur crème, tendre, sucrée et non acide, juteuse et parfumée

Maturité et floraison : intermédiaire

Variété vigoureuse et tardive

Utilisation :

Fruit de table

M. PATENTEE

Histoire :

Originnaire de la Vendée, son nom viendrait du fait qu'à l'origine elle n'était pas greffée (enter, pas entée) donc résultat d'un semis de hasard.

Description :

De taille moyenne et de forme sphérique, légèrement aplati, son épiderme est jaune pâle lavé de rose au soleil, avec des lenticelles brunes. Sa chair est blanche, tendre, un peu parfumée, juteuse et acidulée.

Maturité : tardive

Utilisation :

Fruit de table

N. PIERRE, BELLE DES BUICTS

Histoire :

Originnaire de la Vienne au alentour de 1870, aurait été découverte dans la propriété de M Guyot de la Rochère « Les Buicts », très présente dans la Vienne, on la nomme Pierre à cause de sa dureté lors de la récolte. Elle devient tendre à maturité.

Description :

De taille moyenne, légèrement aplatie, son épiderme est jaune clair lavé de rouge, la chair est blanche jaunâtre, ferme, sucrée, assez parfumée.

Floraison et Maturité : Tardive

Arbre vigoureux, feuillage vert foncé

Utilisation :

A cuire ou fruit de table

O. PINEAU DE VILLENEUVE

Histoire :

Originnaire de Vendée, trouvée par Mr Auguste Paquereau en 1874 dans un semis de hasard dans le château de Pulteau à Bazoges en Pareds, son nom provient de celui du juge de paix maire de l'époque auquel le nom de la commune Villeneuve fut ajouté (commune où Mr Paquereau possédait une pépinière).

On la trouve aujourd'hui dans toute la région Poitou-Charentes dû aux immigrations des paysans vendéens.

Description :

De taille moyenne, sphérique, l'épiderme est vert jaune, lavé de rouge, peu de lenticelles, la chair est verdâtre, moyennement ferme, sucrée et moyennement acide, juteuse, parfumée.

Floraison et maturité : Intermédiaire

Mauvaise conservation (devient rapidement farineuse)

Variété triploïde, productivité élevée

Utilisation : Pomme à cuire ou utilisée pour le jus

P. RACINE ROUGE

Histoire :

Variété très répandue en Vendée vers la Caillère, aussi cultivée dans les Deux Sèvres

Description :

Fruit cylindro-conique de taille moyenne, épiderme jaune paille strié de rouge, chair jaunâtre mi tendre peu sucrée, parfumée, peu juteuse

Arbre aux branches fines

Floraison tardive, se consomme en hiver

Peu sensible aux maladies

Utilisation :

Fruit de table

Q. RAMANE

Histoire :

Originaire des Deux Sèvres, toujours présente dans ce département et en Charente Maritime, présente sur les marchés. Cultivée en pleine tige en plein vent, pourrait être cultivée en formes naines, buissons ou vases étalées

Description :

Fruit de taille moyenne ou assez gros, parfois aplati ou aussi large que haut, l'épiderme est jaune or avec des stries longitudinales, obliques ou horizontales de couleur brun clair. Peu de lenticelles.

La chair est blanche jaunâtre, croquante, sucrée, plutôt relevée, très parfumée.

Variété vigoureuse et fertile

Floraison : tardive Maturité : Intermédiaire

Utilisation : Fruit de table excellent

Histoire :

La Pomme Reinette Clochard, aussi appelée Reinette de Parthenay, Rochelle ou encore Clochard, est un fruit traditionnel des Deux-Sèvres et plus particulièrement de la gâtine deux-Sèvrienne.

Absente du dictionnaire d'André Leroy (1873)

Sélectionné parmi des variétés sauvages.

On la transportait par bateau de Biarritz au Havre. Elle était appréciée en région parisienne

A partir des années 1960, déclin de la reinette face aux goldens et autres pommes plus colorées et plus appétissantes.

Il y a quelques années encore, la reinette clochard était une variété en voie de disparition.

Jusqu'à ce qu'une dizaine d'arboriculteurs ne décident de la remettre au goût du jour. : ils ont sélectionné un arbre représentatif sur lequel ils ont pris des greffons, qui ont constitué un petit verger En 2006, les professionnels replantent les pommiers sur une trentaine d'hectares ; âgés de quatre ans, les arbres donnent leurs premières récoltes que l'on retrouve dans les supermarchés de la région depuis peu.

Description :

Maturité début octobre ; Conservation : mai

Sa mise à fruit est assez lente, mais quand elle est établie, l'arbre est d'une grande fertilité ,peu sensible aux gelées. Cultivé en plein vent, il s'adapte à toutes les formes et à tous les porte-greffes. Résistant au chancre, au puceron lanigère et au Monilia, peu sensible à la tavelure, il l'est plus au ver de la pomme Le fruit est de taille moyenne (7cm), tronqué aux deux pôles, bien arrondi au pourtour.

Fond vert jaunâtre devient jaune dorée, ponctuée de marron clair et finement recouverte de gris brun

Pédoncule : gros et court, implanté dans une cuvette évasée et peu profonde.

Oeil : petit, mi-clos, dans une cuvette régulière, plissée et peu profonde.

Chair : fine, dense, juteuse, sucrée, légèrement acidulée, très parfumée

Utilisation :

Fruit de table mais qui se tient bien à la cuisson.

Association :Association La reinette clochard des Deux Sèvres

Objectif de l'association : produire 1 000 tonnes de reinette clochard à l'année. Et relancer cette pomme rustique dans son berceau d'origine.

Informations complémentaires :

Appellation signé Poitou-Charentes de l'Irqua

S. REINETTE DE CHATELLERAULT

Histoire :

Cette variété a été remarquée dans les années 70 par les pépinières Jahan de Maillé dans la région de Châtellerault, puis elle a été multipliée sous le nom de Reinette blanche de Châtellerault.

Forte ressemblance avec celle de Savoie qui possède moins de fauve autour du pédoncule et de l'œil et ne devient pas rose à l'insolation.

Description :

Fruit de taille moyenne, plus large que haut, épiderme blanc jaunâtre, voilé de rose, tache de fauve clair au niveau du pédoncule. Chair blanchâtre, tendre sucrée et acidulée.

Arbre de vigueur moyenne à floraison tardive.

Maturité de novembre à mars.

Utilisation :

Fruit de table ou bonne à cuire

T. RIVIERE

Histoire :

Pomme très ancienne, originaire de la Charente, sûrement trouvée dans la forêt de la Braconne, son nom vient de la commune de Rivière proche de La Rochefoucauld où François 1^{er} aurait apprécié ce fruit désaltérant lors d'une partie de chasse. De nos jours, on la trouve dans les deux Charentes ainsi qu'en Limousin.

Il existe deux calibres de cette pomme : la grosse et la petite rivière.

Description :

Fruit de taille moyenne, conique arrondi, l'épiderme est jaune, lavé et strié de rouge, lenticelles peu nombreuses. La chair est ferme, de couleur crème, sucrée et peu acide, moyennement juteuse et sans parfum.

Maturité et floraison : intermédiaire

Variété très vigoureuse, fertile

Utilisation : Fruit de table

U. TARDIVE PLATE DE LA CAILLERE

Histoire :

Originnaire de Vendée, la région de la Caillère était la plus grande productrice de pommes et autres fruits du département, de nos jours cette pomme est répandue dans les Deux Sèvres et en Vendée.

Description :

Fruit de grande taille, conique arrondi, l'épiderme est vert-jaune, les lenticelles peu nombreuses. La chair est de couleur crème, ferme, peu sucrée et moyennement acide, juteuse et sans parfum.

Maturité et floraison intermédiaire

Utilisation : Pomme de table et à cuire, utilisée également pour le jus

9. POIRES:

A.BELLE POITEVINE

Variété à confirmer

B.BERGAMOTE DE PARTHENAY

Synonymes : Bergamote Poireau, Beurré de Parthenay, Poireau

Histoire :

Originaire des Deux Sèvres, trouvée à Parthenay dans un bois aux environs de la ville par Mr Poirault ou Poireau, négociant. Elle est répandue aux alentours de Loudun en Vienne sous dormes d'arbres isolés principalement.

Description :

De taille moyenne, et de hauteur moyenne, , son épiderme est vert, ses lenticelles de couleur marron. La chair est de couleur crème, moyennement ferme et sucrée, peu acide, peu juteuse et parfumé.

Maturité et floraison : Tardive

Variété vigoureuse et fertile

Utilisation :

Fruit de table et à cuire

C.BEURRE DE LUÇON

Synonymes : Beurré gris de Luçon, beurré gris d'Hiver

Histoire :

Originaire de Vendée, elle daterait de 1830, date approximative de sa première propagation, peut être cultivé en Montagne

Description :

De taille moyenne à grande, elle est de forme irrégulièrement ovale, son épiderme est vert grisâtre, et la chair blanche jaunâtre fine et fondante, très parfumée et sucrée.

Bonne conservation

Maturité et conservation: octobre à février

Utilisation : Fruit de table

D.BLANQUET DE SAINTONGE

Histoire :

Originaire de Saintonge, peu répandue mais présente en Aunis et en Saintonge, arbres âgés dans les jardins de la Rochelle.

Description :

Fruit de petit calibre et de petite hauteur, le diamètre le plus important se situe à mi hauteur du fruit, la poire est sphérique et symétrique. L'épiderme est jaune, lavé de rose sur une petite portion. La chair est de couleur crème, tendre, à la texture fine sucrée et sans acidité, juteuse et parfumée.

Variété rustique, vigoureuse et fertile

Maturité et floraison : précoce

Utilisation :

Fruit de table

E.COMTESSE DE CHAMBORD

Histoire :

D'après M. de Liron d'Airoles, Obtenue par le président Parigot, de Poitiers (Vienne). Première production en 1855.

Description :

Fruit moyen, piriforme ventru ou turbiné piriforme, souvent bosselé, l'épiderme est en premier lieu vert clair parsemé de points gris verdâtre, rouille fine par traits d'un brun clair puis jaunâtre lavé de rouge. La chair est blanche, bien sucrée, parfumée.

Maturité : Octobre- novembre

Arbre de bonne vigueur, rustique et fertile

Utilisation :

Fruit de table

F. D'AIGUE

Histoire :

Originnaire du bocage vendéen, cultivée dans les buissons la plupart du temps, on la surnomme Coudègue. On la trouvait surtout dans les communes de Fontenay et de St Germain.

Elle est aujourd'hui répandue en Deux Sèvres et en Vendée.

Description : Le fruit est de calibre moyen, hauteur moyenne et le plus grand diamètre est situé à mi hauteur, de forme sphérique et symétrique. L'épiderme est vert. La chair est de couleur crème et moyennement ferme, sucrée et moyennement acide, peu juteuse, parfumée.

Maturité et floraison : tardive

Variété vigoureuse et fertile

Utilisation : Fruit à cuire

G.DELICES DE LA CACAUDIÈRE

Histoire :

Obtenu en 1846, par M. le comte Eugène des Nouhes, à son château de la Cacaudière près Pouzauges (Vendée).

Description :

Fruit moyen, conique allongé, jaune paille foncé parsemée de points gris et verdâtres, lavé de rouge sanguin au soleil

La chair est blanche, fine, fondante, juteuse, agréablement parfumée.

Maturité : Août

Arbre vigoureux et fertile.

Utilisation :

Comme fruit d'amateur, cette poire laisse un peu à désirer, mais, comme fruit de marché, elle est assez attrayante à cause de son beau volume.

H.DOYENNE DE POITIERS

Variété à confirmer

I.DUCHESSÉ DE POITIERS

Histoire :

Commercialisée par les pépinières Viau-Bruant de Poitiers en 1933, on la trouve aujourd'hui de manière isolée en Poitou et en Touraine

Description :

Fruit de taille moyenne à gros, la poire est presque ronde, son épiderme est vert, puis devient jaune foncé, avec des points roux. La chair est blanche, juteuse et parfumée.

Variété très fertile, de moyenne vigueur

Maturité d'octobre à novembre

Utilisation :

Fruit de table

J.FOUCAUD

Fiche Prom'haies :

Variété paysanne présente au centre du Pays Mellois.

Description sommaire :

Grosse poire de hauteur moyenne, piriforme, verte avec de nombreuses lenticelles marron, pédoncule épais moyennement long.

Chair blanche très granuleuse, notamment à coeur. Arbres de grand développement.

Usages et qualité :

Poire paysanne très pierreuse (gros grains) à cuire mais qui n'était probablement pas séchée vu son calibre. Parfois mangée crue « les bonnes années » ou mélangée dans du cidre nouveau.

Période de cueillette et d'utilisation : Cueillette mi-septembre.

Informations complémentaires :

Cette poire est peu plébiscitée à cause de sa chair pierreuse. On dit localement qu'elle est « chaillochau » (de « chail » signifiant la pierre). De plus, vu la hauteur des arbres, elle est difficile à cueillir et s'abîme en tombant.

K.JALOUSIE DE FONTENAY

Synonymes : Jalousie de Fontenay-Vendée, Poire de Fontenay-Vendée

Histoire :

Selon Decaisne, obtenue sur le domaine de Bouchereau appartenant au curé Gusteaud près de Fontenay Vendée. Mr Lévêque est le premier propagateur de la variété vers 1828.

En quelques années, cette variété occupa une place de choix dans les vergers familiaux du Sud Vendée avant de paraître dans le jardin fruitier du Comice Horticole d'Angers où elle se fit remarquer.

Description :

De taille moyenne, son épiderme est vert, recouvert d'une rouille fine de brun verdâtre. Lors de la maturité le vert devient jaune paille, la rouille s'éclaircit en jaune et la poire se dore au soleil. La chair est blanche jaunâtre, fondante, juteuse et sucrée, parfumée.

Maturité : fin septembre, début octobre

Variété très fertile

Utilisation :

Fruit de table

L.LONGUET

Histoire :

Originaire de Charente Maritime, ce serait Mr André Longuet né en 1812, sabotier à Macqueville, qui l'aurait trouvée. Son fils Théophile la nomma Longuet en souvenir de son père. La fille de Théophile l'apporta à Matha (Charente Maritime) pour son mariage. Cette variété est aujourd'hui peu répandue.

Description :

De taille et de hauteur moyenne, son diamètre le plus important se situe à mi hauteur ce qui lui confère un aspect sphérique, un peu disymétrique.

Son épiderme est vert jaune. La chair est de couleur crème, tendre, peu sucrée et peu acide, juteuse, non parfumée.

Floraison, maturité : intermédiaire Variété vigoureuse, fertile

Utilisation : Fruit de table et à cuire

M.LOUISE BONNE

Histoire :

Originaire de la terre des Essars, en Poitou, 1668, Jean de Vivonne l'aurait trouvé et dédié à sa femme Louise de Torchart. Cité dans l'abrégé des bons fruits en 1675 de Merlet.

Description :

Fruit de bonne taille, de forme variable : ovoïde irrégulier et ventru à turbiné très allongé.

L'épiderme est vert herbacé au soleil, vert blanchâtre de l'autre côté, parsemé de petits points gris, mouchetures fauves.

La chair est blanche verdâtre, mi fondante, aqueuse et pierreuse au centre, peu sucrée, non parfumée.

Arbre de grande fertilité

Floraison en mars et maturité en Septembre, octobre.

Utilisation :

Fruit de couteau mais surtout utilisée pour la compote.

N.ORANGE TULIPEE

Variété à confirmer, très ancienne

Histoire : Viendrait de la Saintonge dont elle porta le nom jusqu'au XVI e siècle

Description :

Taille moyenne et souvent moins volumineuse

Forme : ovoïde- arrondie ou turbinée fortement globuleuse ou plus ventrue d'un côté que de l'autre ;
Pédoncule : assez long ;

Oeil : petit ou moyen, bien ouvert ;

Peau : épaisse et rugueuse vert jaunâtre, semée de larges points grisâtres et squammeux, brun rouge au niveau du côté au soleil ;

Chair : blanche, mi fine mi fondante plus ou moins granuleuse autour des loges ; eau sucrée, parfum fenouillé

Maturité : fin août

O. POIRILLON COURTE QUEUE

Fiche Prom'haies :

Distribution géographique :

Fruit très localisé au sud des Deux-Sèvres dans un territoire compris entre les bourgs de Prahecq, Brioux et Beauvoir (79).

Description sommaire :

Petite poire bien ronde ou un peu aplatie, jaune doré à maturité parfois lavée de rouge, caractérisée par un pédoncule très court et épais.
Chair blanche, moyennement fine et très sucrée.

Usages et qualité :

Bon poirillon à croquer qui peut aussi être transformé en compote ou conservé en bocaux...

Période de cueillette et d'utilisation :

Maturité entre le 15 et le 25 août, conservation assez courte de 10 à 15 jours.

Informations complémentaires :

Seuls trois arbres anciens ont été retrouvés et deux autres ont disparus récemment.
La production semble régulière, abondante et le fruit, d'aspect inhabituel, est très rustique.

Fiche Prom'haies :

Distribution géographique :

Poirillon qui comme son nom l'indique est inféodé à la commune de Saint-Sauvant (86) où il conserve une certaine notoriété.

Description sommaire :

Petite poire arrondie à triangulaire, de couleur jaune marbrée de roux, avec un pédoncule assez long et légèrement courbé.

Usages et qualité :

Se consomme cuit, décliné sous de nombreuses formes : poché à l'eau ou au vin, en « tabaraïe » (compote), dans des gâteaux, en accompagnement de viandes...

Période de cueillette et d'utilisation :

Maturité de fin septembre à fin-octobre, conservation courte.
Source : Solidarité Environnement Insertion

Informations complémentaires :

Depuis de nombreuses années, les habitants de Saint-Sauvant se sont mobilisés pour faire revivre ce patrimoine local, en organisant chaque année la Fête du poirion, en replantant régulièrement des « peuriouner », en inventant de nouvelles recettes... En février 2016, un restaurant d'insertion qui décline ce fruit

Produits dérivés :

- la « tabaraïe » (ou compote) de « poirions Saint-Sauvant »
- le tabaron de « poirions Saint-Sauvant »
- la confiture et la gelée de « poirions Saint-Sauvant »
- le chutney de « poirions Saint-Sauvant »
- le pineau de « poirions Saint-Sauvant »
- le vinaigre de cidre de « poirions Saint-Sauvant »

La fête du « Poirion Saint-Sauvant » :

Chaque année, à Saint-Sauvant, **l'avant dernier dimanche de novembre**, une fête lui est consacré. Ainsi, l'occasion est donnée de valoriser ce fruit en organisant un marché et un concours gastronomique ouvert aux amateurs et aux professionnels.

Q.PRECOCE POITEVINE

Variété à vérifier

R.PRESIDENT PARIGOT

Histoire :

Crée par M Eugène des Nouhes, propriétaire du château de la Cacaudière, près de Pouzauges en Vendée. Premiers fruits en 1847.

Description :

Fruit de taille moyenne, conique, piriforme

Son épiderme est vert avec des points bruns larges et nombreux, la chair est blanchâtre, fine, beurrée, fondante, abondante en eau sucrée, parfumée.

Arbre de vigueur moyenne, fertilité précoce, moyenne.

Maturité : fin août

Utilisation :

Fruit de table

S.ROUSSETTE DU POITOU

Synonymes : Orange rouge_

Histoire :

On la nomme dès XVI e siècle car présente dans les jardins : Poire de Poitiers, Orange ou Roussette du Poitou, en 1600 cultivé à Orléans, puis Paris Versailles, 1690 en Allemagne

Description :

De grosseur moyenne, turbinée généralement écrasée et très arrondie, long pédoncule, œil grand, bien ouvert et régulier,

Peau assez rugueuse épaisse, jaune clair grisâtre, nuancée de vert du côté de l'ombre, ponctuée, striée de brun et de gris blanc, sur la face exposée au soleil : rouge vif foncé

Chair blanchâtre, mi fine, juteuse, granuleuse au cœur, eau plus ou moins sucrée, acidulée et musquée.

Maturité fin août

Histoire :

Obtenu, en 1860, par M. Eugène des Nouhes, dans sa propriété de la Cacaudière, commune de Pouzauges (Vendée).

Description :

Fruit moyen, ovoïde arrondi et bosselé, épiderme vert clair, marbrée de brun-grisâtre, à chair fine, très fondante et excessivement juteuse, délicatement parfumée.

Arbre de vigueur modérée, bien fertile

Récolte : fin octobre

Maturité : Décembre

Utilisation :

Excellente conservation : poire de garde se mange flétrie, fruit de table

U.ST GILLES

Fiche Prom'haies :

Distribution géographique :

Fruit inféodé au Pays Mellois, essentiellement sur les cantons de Melle, Lezay et à l'ouest de celui de Sauzé-Vaussais.

Description sommaire :

Poire ovale, symétrique, petite à moyenne avec un épiderme roux verdâtre avec nombreuses lenticelles plus claires, à pédoncule moyennement long et épais (2 à 3 cm). Chair blanche granuleuse.

Usages et qualité :

Poire paysanne à cuire.

Séchée au soleil ou au four à pain sur des « melous » (claire en châtaignier) puis stockée dans des paniers de ronces (« bourgues ») pour l'hiver.

Période de cueillette et d'utilisation :

Cueillette mi-septembre pour une consommation immédiate ou séchée pour une consommation hivernale.

Fiche Prom'haies :

Distribution géographique :

Variété commercialisée par les pépinières Viaud-Bruant de Poitiers au début du 20^{ème} siècle.
Retrouvée plusieurs fois dans le sud et l'est de la Vienne.

Description sommaire :

Fruit de taille moyenne, plutôt sphérique, de couleur verte virant vers le jaune, à pédoncule long et fin.

Usages et qualité :

Poire à cuire, considérée comme « l'une des meilleures poires à cuire » dans le catalogue de 1933.
Peut également être séchée, mise en conserve ou transformée en « poire tapée » (technique consistant à sécher puis aplatir des poires préalablement pelées et cuites).

Période de cueillette et d'utilisation :

Récolte à partir mi-septembre.

Informations complémentaires :

Poire apparemment bien répandue dans la Vienne et que certaines personnes utilisaient pour confectionner la traditionnelle « grimolle poitevine », un gâteau habituellement aux pommes mais parfois aux poires, cuit sur une feuille de chou dans le four à pain.

10. PRUNE :

A.D'AMOUR

Fiche Prom'haies :

Distribution géographique :

Variété très présente sur la moitié sud du Poitou et sûrement au nord des Charentes. De loin, la plus connue et la plus répandue sur ce secteur.

Description sommaire :

Fruit de taille moyenne (environ 3 cm), rond à légèrement ovale, avec un épiderme bleu-violet. Chair jaunâtre, ferme, peu juteuse, sucrée.

Usages et qualité :

Fruit d'usage varié pouvant être croqué cru ou utilisé cuit, notamment très bon en tarte. Egalement séché au four à pain (« meulé sur un melou ») pour faire des pruneaux conservés ensuite dans des paniers tressés en ronces (« bourgnes »).

Période de cueillette et d'utilisation :

Maturité et récolte de fin août à début septembre.

Informations complémentaires :

On raconte encore à Champagné-Saint-Hilaire (86), qu'au bal du dimanche, des couples se formaient souvent à l'occasion d'une danse. Lorsque le garçon, accompagnant sa belle au village, croisait des pruniers d'amour, il lui offrait alors une prune fraîchement cueillie. Si la fille répondait oui à la question « Est-elle bonne ? », c'est qu'elle était vraiment amoureuse car cette prune était réputée fort âpre.

B.SUCRE VERT

Fiche Prom'haies :

Distribution géographique : Fruit bien présent en sud Deux-Sèvres et sûrement au-delà (sud Vienne et nord des Charentes à prospecter).

Description sommaire : Fruit assez petit, de forme bien ronde, avec un épiderme vert franc maculé de tâches rosées au soleil. Chair tout aussi verte, sucrée et parfumée, noyau adhérent.

Usages et qualité :

Fruit très bon à croquer mais également excellent en confiture.

Période de cueillette et d'utilisation ; Maturité entre la fin-juillet à la mi-août selon les arbres.

Informations complémentaires : Cette prune ressemble beaucoup aux reines-claudes, tant par sa morphologie que par son goût. Il s'agit probablement d'une adaptation paysanne locale qui s'est ensuite diffusée par drageons dans les campagnes.

C.COTON

Fiches Prom'haies :

Distribution géographique :

Fruit uniquement signalé en Charente, dans la région d'Angoulême pour l'instant mais présent de manière plus étendue dans le département (à déterminer).

Description sommaire :

Prune ovale de taille moyenne (environ 3,5 cm de hauteur), jaune verdâtre et orangée à l'insolation avec quelques ponctuations rouges, avec parfois un aspect marbré.

Chair orangée, mi-ferme, peu juteuse, peu à moyennement sucrée, onctueuse.

Usages et qualité :

Fruit assez bon, à peau légèrement acide.

Période de cueillette et d'utilisation :

Maturité vers la mi-juillet

Informations complémentaires :

Cette prune semble présente de manière plus large en Charente. Une prospection plus poussée est nécessaire pour appréhender son aire de répartition et peut-être, parvenir à élucider le mystère de son nom.

D.HOSTIE

Fiche Prom'haies :

Distribution géographique :

Fruit présent à l'ouest de la Gâtine poitevine (ancien canton de Coulonges-sur-L'Autize notamment) et probablement côté vendéen (à prospecter).

Description sommaire :

Fruit assez petit, en forme de cœur avec un épiderme bleu nuit à forte pruine blanche et sillon bien visible.

Chair orangée, molle, juteuse, à goût prononcé, sucrée.

Noyau adhérent.

Usages et qualité :

Très bon fruit à croquer avec un goût très typé. Egalement très bon en confiture.

Période de cueillette et d'utilisation :

Maturité de mi-août à fin août.

Informations complémentaires :

Un témoignage d'une personne âgée possédant cet arbre nous relate qu'il était connu et utilisé sous ce nom au tout début du 20^{ème} siècle par ses grands-parents, dans le secteur de Coulonges-sur-L'Autize.

Fiche Prom'haies :

Distribution géographique :

Variété commune dans les campagnes de la Gâtine poitevine et au sud du Bocage bressuirais.

Description sommaire :

Prune assez grosse, de forme arrondie à légèrement aplatie, à peau bleu-violet recouverte de pruine. Chair jaune, sucrée.

Usages et qualité :

Fruit à cuire en tarte, à transformer en confiture ou à se sécher au four. Peut se manger cru mais un peu âpre.

Période de cueillette et d'utilisation :

Maturité de mi-août à fin août.

Informations complémentaires :

Cette variété, comme toutes les prunes anciennes, n'était pas greffée mais multipliée par le repiquage des drageons. La variabilité au sein de la population peut donc être assez importante.

11. VIGNE :

A.COLOMBARD B

Synonymes : Bon blanc en Vendée, Queue tendre, Colombier, Gros blanc roux, Chabrier vert

Histoire :

Très certainement un des plus vieux cépages charentais, le Colombard provient d'après les analyses génétiques, d'un croisement entre le Gouais et le Chenin.

En France, le Colombard B est inscrit au "Catalogue des variétés de vigne", Liste A1 : Catalogue officiel variétés éligibles au classement vitivinicole (Variétés de vigne dont les plants peuvent être commercialisés au sein de l'Union européenne, et qui sont éligibles au classement viti-vinicole en France).

Description :

- Jeunes feuilles de couleur jaune à plages bronzées
- Feuilles adultes de formes arrondies à réniformes, entières ou à trois lobes, petites dents
- Grappes moyennes, cylindriques ou cylindro-coniques ; baies petites à moyennes, ovoïdes, blanc verdâtre à jaune doré à pleine maturité, pulpe juteuse.

C'est un cépage fertile, très vigoureux et productif.

La taille est assez difficile car le bois du Colombard B est dur.

A maturité, on peut remarquer parfois une certaine tendance à l'égrenage.

Débourrement moyen.

Peu sensible au vent, un peu plus sensible à l'oïdium, au mildiou, à la pourriture grise, aux vers de la grappe, aux acariens et aux cicadelles. Redoute le stress hydrique.

Utilisation :

Variété de raisin de cuve et pour eau-de-vie, vins plaisants, aromatiques, avec un bon support acide, vin blanc nerveux, fin et corsé.

Les eaux-de-vie obtenues à partir des vins de Colombard B sont de qualité moyenne et surtout utilisées en assemblage.

Arômes d'agrumes, buis, citron vert, fleurs blanches, fruits exotiques, nectarine, pamplemousse, pêche, rhubarbe.

Fait partie de l'encépagement de quelques appellations bordelaises comme Bordeaux, Blaye, Côtes de Blaye, Côtes de Bourg, Crémant de Bordeaux par exemple ainsi que ceux des appellations Pineau des Charentes et Palette.

Informations complémentaires :

Quatorze clones agréés de Colombard B

B.FOLLE BLANCHE

Histoire :

Serait originaire de Charente, les dires se contredisant. Famille des Folloïdes comme le Montils

Ce cépage descend du Gouais blanc, il servait à la production d'Armagnac et de Cognac mais laisse place à l'Ugni blanc. Il est inscrit au catalogue officiel des variétés de vigne liste A1. Déjà présent en 1600, dans le Cognacais, d'autre part, il était déjà distillé dans les premières distilleries de 1630.

Description :

L'extrémité du jeune rameau présente une forte densité de poils couchés.

Feuilles adultes à cinq lobes, dents courtes par rapport à leur largeur à la base, une pigmentation des nervures faible à moyenne, à la face inférieure, une faible densité des poils couchés et une forte densité des poils dressés.

Grappes moyennes, compactes, cylindro-coniques, parfois ailées, pédoncules courts et forts.

Baies sphériques ou légèrement ovoïdes, moyennes, peau d'un blanc verdâtre devenant rosée à pleine maturité, chair juteuse molle et sucrée, pédicelles courts et forts.

Débourrement hâtif. Vigoureux et très productif.

Sensible au black-rot, à l'excoriose et à la pourriture grise, craint quelque peu le vent et redoute également les sols carencés en magnésie. Son affinité avec un certain nombre de porte-greffes est difficile en particulier avec le SO4 et le Fercal.

Utilisation :

Type de vin/Arômes : Fait partie de l'encépagement de l'appellation Gros Plant du Pays Nantais (IGP). Donne un vin acide, peu alcoolique, au goût neutre. Les eaux de vie de ce cépage sont très fines, agréables à boire, avec un parfum et un bouquet exquis.

Il peut entrer dans la composition du Pineau des Charentes blanc.

Il est présent dans le Cognac et l'Armagnac, assemblé à d'autres cépages comme l'Ugni blanc et le Colombard.

Informations complémentaires :

Clones agréés : 11 au total

Synonymes : Frontignan des Charentes :

Histoire :

Ce cépage traditionnellement cultivé dans l'Ouest de la France (Charentes, Gironde), originaire des Charentes, résulte d'un croisement entre l'Ugni blanc B et la Folle blanche B.

Description :

- L'extrémité du jeune rameau présente une forte densité de poils couchés
- Jeunes feuilles de couleur vert jaunâtre ou à plages légèrement bronzées
- Feuilles adultes pentagonales, à cinq, sept ou neuf lobes, , des dents moyennes, , un limbe plan ou légèrement involuté, et face inférieure, une densité moyenne des poils couchés et dressés
- Baies qui sont de forme arrondie, parfois légèrement aplatie.

Le Monbadon B est un cépage très productif, de vigueur moyenne. Le port des rameaux est érigé.

Le Monbadon B est peu sensible à l'oïdium et au mildiou. Il est en revanche un peu plus sensible à la pourriture grise.

Sensible également aux gelées d'hiver.

Les grappes du Monbadon B sont grosses à très grosses, compactes, et les baies sont moyennes à grosses.

Utilisation :

Le Monbadon donne un vin de mauvaise qualité, neutre, ce qui expliquerait sa disparition.

Ce cépage permet d'élaborer des vins acides et de faibles degrés, neutres, habituellement destinés à la distillation

Informations complémentaires :

Il est le sujet d'une expérimentation dans le but de prouver ou non sa meilleure résistance aux changements climatiques, sa résistance aux maladies et son meilleur rendement par rapport à l'Ugni blanc qui occupe 98 % du territoire. La montée des températures induit l'augmentation du taux d'alcool des vins, et si celui-ci est au dessus de 12 %, il ne permet pas la distillation. L'Ugni blanc à un taux de 11 contre 6 à 8 % pour le Monbadon. Même si il s'avère que ce cépage n'est pas la solution, il faut le conserver pour continuer à l'étudier ainsi des parcelles tests ont été crée pour voir à long terme si le monbadon peut être envisagé comme solution.

Il est présent au conservatoire du vignoble charentais pour permettre sa valorisation.

D.MONTILS

Synonymes: Chalosse, Ancarot ou Ancerot en Australie

Histoire :

Le Montils est un cépage blanc de l'Ouest de la France, ses origines très anciennes se situent en Charente Maritime d'où il tire son nom, Montils, commune de ce département. D'après les analyses génétiques publiées, probablement un descendant du Gouais B.

Famille des Folloïdes comme la folle blanche. Il est inscrit au Catalogue officiel des variétés de vigne liste A1, mais il est aujourd'hui très peu multiplié.

Description :

L'extrémité des nouveaux rameaux est densément recouverte de poils couchés.

Ses bourgeons qui éclosent précocement ont un aspect cotonneux.

Les jeunes feuilles sont jaunes. Les feuilles adultes sont vert foncé avec cinq lobes et de courtes dents avec une face inférieure moyennement couverte de poils dressés et couchés.

Les grappes rassemblent de petites baies juteuses, sphériques et de couleur variable selon l'avancement de la maturité. Elles sont cylindriques, presque coniques, blanc jaunâtre à verdâtre, ces fruits promettent un vin acide.

C'est un cépage très productif, et il est peu vigoureux quand à la résistance au climat. Il a un débourrement précoce qui peut souffrir des dernières gelées. Il est sensible à la pourriture grise lorsque ses raisins sont mûrs, doit être taillé avec modération.

Le Montils peut être cultivé sur les coteaux situés au sud de Nantes.

Appellations autorisant l'utilisation du cépage Montils : Loire : Gros Plant du Pays Nantais

Utilisation :

Autrefois, le Montils a été beaucoup utilisé dans la production de Cognac et de Pineau des Charentes. Il est généralement utilisé pour produire des eaux-de-vie.

Les moûts (jus de raisin non fermenté) obtenus à partir de ce cépage peuvent être utilisés en vue de l'élaboration de mistelles (Moût de raisin frais auquel on a ajouté de l'alcool pur pour en empêcher la fermentation (Les mistelles servent à la fabrication de vins de liqueurs))

Il produit une variété de raisin spécialement utilisée pour l'élaboration du vin. On ne retrouve généralement pas ce raisin à manger sur nos tables.

Informations complémentaires : Clones agréés : 3 au total, les 984, 985 et 986.

Le montils est un cépage qui pourrait ne plus être retrouvé dans les vignobles sous peu car il est en voie de disparition.

E.MAGDELEINE DES CHARENTES

Variété à confirmer

II : LEGUMES :

1. AIL :

A. AIL DE VENDEE

Variété à confirmer :

Le Rougeatre de Vendée, groupe 3: gros bulbe à tuniques anthocyanées, de présentation assez asymétrique, utilisé pour la récolte en vert, conservation faible dans laquelle Messiaen avait sélectionné le clone Vendéen 14 (VD 14), qui semble ne plus être maintenu. La population sera difficile à retrouver.

2. BETTERAVE :

A. BETTERAVE DE PUILBOREAU

Histoire :

En raison du phylloxéra en 1875 notamment, le paysage agricole se transforma : culture du blé, développement de l'élevage, la vigne fut arrachée. La première ferme-école de France fut fondée sur ces terres. Son plus illustre directeur Monsieur Bouscasse créa la « betterave de Puilboreau », qui se répandit par la suite dans toute la France.

Description :

Betterave disette blanche ou blanche à collet vert hors de terre, chair blanche, racine très volumineuse, cylindrique, sortant à moitié de terre, peau verte sur la partie aérienne et blanche sur la partie inférieure.

Bisannuelle, chénopodiacée

3. CAROTTE :

A. CAROTTE DE JARNAC CHAMPAGNE

Histoire :

Provient de la Haute Saintonge

Description :

Taux de sucre plus élevé que chez les autres carottes, la texture de sa chair qui contient davantage de matière sèche. Tendre et croquante, juteuse et sucrée, Cultivée au pays du Cognac sur les terres argilo-calcaires. Elle est sortie de terre mécaniquement avant d'être lavée à l'eau glacée, et triée à la main avant d'être conditionnée en sacs de 1 ou 2 kilos.

Utilisation :

Plutôt que râpée, à la Vichy ou en bœuf-carotte, cette carotte mérite de voir sa rareté consacrée à des recettes élaborées : velouté de carotte (au safran et à l'orange), terrine à la carotte, tarte à la carotte (au chèvre, parsemée de thym), sorbet à la carotte *etc.* En simple mousseline, elle accompagnera un chapon de Barbezieux.

Informations complémentaires :

Appellation signé Poitou-Charentes de l'Irqua

4. CHATAIGNE :

A.CHATAIGNE JAUNE

Fiche Prom'haies :

Distribution géographique :

Variété assez peu répandue, retrouvée autour de Melle et Celles-sur-Belle.

Description sommaire :

Châtaigne de gros calibre parfois plus large (jusqu'à 4 cm) que haute, de forme irrégulière.

Usages et qualité :

Fruit de bonne qualité.

Période de cueillette et d'utilisation :

Variété précoce (première quinzaine d'octobre), qui se conserve mal.
A utiliser de préférence dans les 2 mois.

Informations complémentaires :

Sur la commune de Saint-Léger de la Martinière, un inventaire des châtaigniers à fruits effectué en 1996 montre que la Jaune ne représente alors que 6% des arbres. 83% des « talles » sont des Nouzillats et 11% sont des Pointues (ou Plues).

La diversité des variétés avec leurs caractéristiques propres permettait de répondre à différents usages et problématiques : durée de conservation, précocité, qualité gustative, utilisation pour l'alimentation humaine ou animale (bétail)...

B.CHATAIGNER MARRON DE CHEVANCEAUX

Variété à confirmer : Origine Charente ?

Description du fruit: Calibre moyen à gros.

Goût du fruit: Très bonne qualité gustative.

Maladies, parasites et ravageurs: Sensible au chancre.

Avantages: Bon pollinisateur ; Bonne productivité ; Bon comportement en zone océanique.

Débourrement tardif.

Fiche Prom'haies :

Distribution géographique :

Châtaigne retrouvée sur les secteurs de Melle, Celles-sur-Belle et au sud de Saint-Maixent (79)

Description sommaire :

Châtaigne de type marron (fruit rarement cloisonné), de calibre moyen, cordiforme bien pointue au sommet, à épiderme mat marqué de lignes marron foncé, avec des poils blancs, très denses à la pointe.

Chair tendre, fine et sucrée.

Usages et qualité :

Fruit de bonne qualité, meilleure que Nouzillat selon certains.

Période de cueillette et d'utilisation

Variété précoce (première quinzaine d'octobre), de bonne conservation.

Elle peut être gardée 4 à 5 mois sur des claies (treillis de châtaigniers) dans une grange.

Informations complémentaires :

Pour conserver les châtaignes longtemps dans l'hiver, elles étaient gaulées dans l'arbre ou ramassées au sol avec leur bogue puis mises en tas à l'extérieur et recouvertes de paille, de feuilles mortes... On venait ensuite piocher dans le tas en fonction de ses besoins.

5. CHOU, NAVET :

A.BRANCHU DU POITOU

Histoire :

Variété oublié, autrefois cultivée dans le Sud ouest, appelée aussi piochon de chou, c'est une très grande variété qui se distingue du chou cavalier par sa tige se divisant en un certain nombre de branches qui portent des grandes feuilles. Supporte mal l'hiver lorsqu'il est cultivé dans le Nord ou le centre, la région ouest lui est la plus adaptée. Servait à nourrir les animaux et les hommes dans l'ancien Poitou. Son essor dans la région remonte au début du XI e siècle.

Description :

La partie comestible, de couleur verte mesure de 15 à 20 cm, mais peut atteindre 1.60 m de hauteur, il se cultive dans une terre fraîche, un peu compacte, riche en humus, les semis en pépinières se déroulent de mars à avril, les plants sont remis en plein champ, on cueille les bricolis (partie comestible) cinq à six mois après la mise en place.

Utilisation :

On s'en sert aujourd'hui surtout pour les salades ou pour faire du farci poitevin

On le consomme aussi cuit en vinaigrette, son goût et sa texture s'apparentant à ceux de l'asperge on le surnomme asperge du pauvre.

Informations complémentaires :

On appelle bricoli, la partie composée d'une tige et d'une inflorescence immature qui est comestible sur ce chou fourrager non pommé.

B.RABIOLE DE VENDEE

Variété à confirmer : Blanc de Vendée ? : Variété locale chair très blanche adaptée surgélation

Chou navet

6. COURGE :

A.COURGE MELONNETTE JASPEE DE VENDEE

Histoire :

Très ancienne variété originaire de France que l'on appelle également "Melonnette de Saint Julien de Concelles".

Description :

Variété coureuse, 5 à 7 fruits par pieds, de 15 cm de diamètre, 1 à 3 Kg, chair orange, épaisse, sucrée excellente qualité gustative, bonifie avec le temps.

Aspect de melon brodé de couleur jaune-orangé, car l'épiderme est recouvert de nombreuses craquelures liégeuses

Semis en avril, en godets dans un endroit clair, repiquer à exposition ensoleillée à mi mai , récolte à partir de août jusqu'à octobre

Utilisation :

Crue râpée en vinaigrette ou rémoulade, cuite : en purée, otage, tarte, flan, beignets

Bonne conservation

B.GIRAUMON DU POITOU

Variété à confirmer

7. HARICOT, MOGETTE :

A .HARICOT GRISON DE LOIRE

Histoire :

Variété issue du croisement (Deuil fin précoce x Cabanais) x (Cabanais x Fildor). Obtention Clause, inscrite en 1963. Radiée au début des années 80. Elle était très cultivée en Anjou par les maraîchers jusqu'à la fin des années 60. Proche de la variété Deuil fin précoce originaire de la banlieue parisienne.

Variété abandonnée dans les années 1960 suite à la demande des mandataires des halles de Paris, qui réclamaient pour les consommateurs des haricots « ne noircissant pas l'eau de cuisson ». Les ventes devinrent impossibles pour tous les paysans qui vendaient leurs haricots à Rungis.

Description :

Gousses longues, uniformes, de couleur verte foncée avec des stries noires.

13 à 20 cm de long. Elles contiennent 5 à 8 graines allongées de 14 à 17 mm de long sur 6-7mm de large, brun clair légèrement marbré de noir. Fleurs blanches à blanc violacé.

A récolter 2-3 fois par semaine pour ne pas avoir de fil. Très bonne saveur mais abandonnée par les maraîchers qui ne veulent plus de gousses qui noircissent l'eau de cuisson.

Périodes de semis en pleine terre, à partir de début avril à bonne exposition jusqu'à mi-août.

Périodes de récolte en pleine saison, récolte en 60 jours

B.HARICOT NAIN COCO DE THURAGEAU

Variété à confirmer

C.HARICOT NAIN DE PONT L'ABBE D'ARNOULT

Variété ancienne

Description :

Grains blancs en forme de rognons. Très apprécié en grains sec ou demi-secs. Goût très fin et peau peu épaisse. Se congèle facilement.

Semis : fin avril-début août.

Récolte : juillet à octobre.

D.MOGETTE COCO DE MARANS, ROSE DE MARANS

Variété à confirmer

E.MOGETTE DE VENDEE

Histoire :

Provient du haricot d'Amérique introduit en France au XVI^e siècle par les navigateurs espagnols qui sillonnent les océans. Le Pape Clément VII, qui comprend l'intérêt de ce haricot qui se cultive facilement et se conserve l'hiver, charge ses jardiniers, des moines, de développer le haricot. Aaurait été introduit à la fin du XVII^e siècle dans la région Picto-Charentaise en même temps que le maïs, mais n'aurait été adoptée en Vendée qu'autour des années 1700.

La mojhète du bocage vendéen est exportée avec une moyenne de 65 tonnes par an entre 1806 et 1813, la culture du haricot va progresser vers le nord depuis son implantation principale autour du village de Conches.

Dans les années 1930, les guides gastronomiques recommandent les haricots de Fontenay le comte, Luçon, Nalliers ou de Pouzauges.

La mogette bénéficie d'un label rouge, un signe de qualité français, depuis 2006 et d'une IGP (indication géographique protégée) depuis octobre 2010.

Les mogettes de Vendée en sec, en demi-sec surgelé, et cuite au naturel pasteurisée arborent le logo Label Rouge. La Mogette de Vendée cuite au naturel stérilisée a obtenu un Certificat de conformité produit. On compte une centaine de producteurs de mogettes

Description :

La « Mogette de Vendée » est un haricot blanc de l'espèce *Phaseolus vulgaris* de type lingot. Elle est récoltée au stade sec (pleine maturité) ou au stade demi-sec.

Le grain est de forme régulière elliptique, de 1 à 2 centimètres de long, rectangulaire avec souvent une extrémité tronquée, d'épaisseur supérieure ou égale à 4,5 mm.

Utilisation :

La mogette de Vendée est servie dans les restaurants de Vendée comme un plat traditionnel mais le fameux plat jambon mogette de Vendée est des plus traditionnel avec les grillées de mogette.

Informations complémentaires :

Ce légume sec est riche en nutriments connus pour leurs effets apaisants, « anti-stress » sur l'organisme, comme les vitamines B, indispensables à l'équilibre nerveux, le magnésium (qui atténue les effets du stress et de l'anxiété) et les glucides lents.

La mogette de Vendée est bien pourvue en sels minéraux et oligo-éléments. Elle contient des fibres, des vitamines, mais pratiquement pas de sel, ni de matières grasses.

Événement : la nuit de la mogette. Elle a lieu l'été au Poiré sur Vie

8. LAITUE :

A.CHICON DES CHARENTES

Histoire : Variété traditionnelle.

Description : Très grosse pomme allongée vert blond pouvant dépasser 1 kg. Tendre et savoureuse comme une laitue pommée.

Variété vigoureuse, rustique, résistante à la montée en graines, qui convient pour toutes saisons. Particulièrement peu sensible aux maladies.

Tendre et savoureuse comme une laitue pommée. Intéressante pour donner aux volailles du fait de sa productivité élevée.

Très productive, une laitue peut peser jusqu'à 800gr

Semis : clair en février ou mars en pépinière ou sous châssis. Repiquer lorsque les plants ont quelques feuilles, à exposition ensoleillée dans un sol fertile, humifère et frais à 20 cm en tous sens. Récolte 2 mois environ après le semis.

Utilisation : Se consomme en salade ou cuite.

B.LAITUE DES MOINES

Variété à confirmer : Originaire de Ligugé (86) ?

C.LAITUE TRIOLAISE

Variété à confirmer :

Une laitue d'hiver formant de très grosses pommes bien denses, de couleur verte avec une bordure rosée.

Cette variété "non déterminée" serait originaire de la commune de Triaize en Vendée. Elle y est cultivée depuis plusieurs générations de jardiniers. Elle aurait été introduite par un jardinier du nom d'Arnoud en début de siècle.

9. OIGNON, ECHALOTE :

A.ECHALOTE CUISSE DE POULET DU POITOU

Synonyme : Zébrune

Histoire :

Variété de type échalion, apportée des Pays de l'Est en Poitou

Ce produit est arrivé dans la région de Lençloître pendant la deuxième guerre mondiale grâce à une famille de réfugiés Mosellans.

Jusque dans les années 50, ce légume était cultivé uniquement dans les jardins familiaux.

Entre 1950 et 1970, des négociants de la région de Lençloître cultivent de la Cuisse de Poulet pour une vente sur les marchés de proximité.

A partir des années 70, des négociants de la région de Lençloître s'intéressent à ce produit qu'ils vendent en petite quantité sous le nom d'échalotes Cuisse de Poulet.

La production n'a pris un réel essor que dans les années 90, grâce à un petit groupe d'agriculteurs passionnés qui ont souhaité développer cette production.

En 1992, la dénomination «Cuisse de Poulet du Poitou» est officiellement acceptée par le Comité Technique Permanent de la Sélection de Plantes Cultivées (CTPS) dans la section «Échalote de semis».

Pour pérenniser cette production locale sans nuire à l'échalote classique, le CTPS (Comité Technique Permanent de la Sélection de Plantes Cultivées) propose en 1994, la dénomination échalion pour le produit, devenue officielle en 1996 avec l'inscription de la variété au catalogue.

Description :

Légume bulbeux forme allongée et renflée couleur cuivrée rose de 2 à 5 cm de diamètre et 10 à 18 cm de long, chair rose, juteuse et parfumée. Variété d'oignon malgré nom d'échalion

Semé non repiqué, semis direct en mars pour récolte août septembre ou semis en septembre, repiquage en automne, récolte juin-juillet

Les sols calcaires et sableux du Haut-Poitou se montrent particulièrement favorables à sa croissance.

Utilisation :

Cru en salade ou plus souvent cuit avec une viande ou en tarte.

Informations complémentaires : Appellation signé Poitou-Charentes de l'Irqua.

B.OIGNON ROUGE PALE DE NIORT

Histoire :

Réputation bien établie début XIX e siècle, vers 1850 affirme Raymond Rousseau cent hectares étaient ensemencés chaque année en oignons tant à niort que à sainte pezenne, souché et saint liguaire

50 hectares vers 1870 puis plus de cent 30 ans après

Description :

Oignon hâtif fort productif, à la chair dense et parfumée

Bulbe arrondi et aplati, tuniques externes rouge très pâles presque roses . la chair est pâle . oignon plus parfumé et qui réduit moins à a cuisson que les autres oignons

Cultivé en sol pas trop humide récolte au printemps avant maturité se conserve mal moins un mois

Utilisations : Consommé en frais, cru, dans les salades ou fruits de mer , cuit pour les charcutiers notamment boudins, à la diable ou en omelette

C.OIGNON ROUGE DE ST TROJAN

Histoire :

Au début du XIX e siècle, l'oignon a déjà acquis ses titres de noblesse, on les appelle aussi les Saint Turjan ou les rosés des sables. L'oignon est cultivé dans les terrains sablonneux, spécialement dans cette commune, le reste de l'île s'étant spécialisé dans la vigne. Le sable apporté par le vent sur les terres grasses des marais au cours des siècles convient à sa culture. Il se sème avec du sable bien sec pour éviter de trop en semer début février après avoir préparé le terrain en automne. Il faut les arracher quand la queue est encore un peu verte, quand elle jaunit et commence à se coucher. Mais pas trop sec. La graine a été récoltée l'été précédent ou récupérée chez le voisin qui le vend au verre et non au kilo ou au gramme.

Ils ont tressés en une natte avec de la paille de seigle où l'on incorpore 13 oignons pour la vente. Puis réunies en paquet de 13 nommées cordes d'oignons. Ceux qui ne vendaient pas sur l'île se vendaient à la Rochelle, Nantes, Bordeaux. Ainsi quatre à cinq mille tonnes étaient vendues.

L'association manque cruellement d'information sur cet oignon, son histoire, elle cherche donc des documents, témoignages ou tous autres supports relatant l'historique de cet oignon au XIX e siècle.

Description :

Cet oignon doux de Saint-Trojan (dit aussi de Saint-Turjan), est de forme arrondie et a la peau rosée

Utilisations : Cru, émincé ou haché, dans les salades à base de tomates, poivrons, carottes, se marie avec les agrumes, avec la betterave et la pomme, un poisson mariné ou fumé. Il se prête relativement mal à la cuisson, rendant un jus violine, mais se cuit entier, dans sa peau, à l'étouffée.

Riche en vitamines A, B et C, ainsi qu'en sels minéraux, cet oignon est un excellent stimulant, doublé d'un diurétique.

Localisation : Toujours sur l'île d'Oléron, la zone d'appellation « *le Saint-Turjan* », a été étendue aux 8 communes de l'île d'Oléron, lui permettant de devenir un produit Oléronais, et pour permettre aux maraîchers professionnels qui le souhaitent de pouvoir en produire.

Inventaire, association, programme : Création de l'association l'Oignon le Saint Turjan suite à l'initiative de Gérard Benoît qui voulait relancer la culture de cet oignon en réaction d'un article sur le sujet. Après avoir récupéré des graines, trouvé des partenaires et fait des essais, une première assemblée constitutive fut formée en avril 2009. Mr Benoît en est le premier président.

Président actuel : Mr Bernard Frelin

Objectifs, missions : Sauvegarder et pérenniser la variété; mettre au point les techniques de productions de cette variété d'oignon et les consigner dans un cahier des charges ; apporter des conseils techniques aux membres de l'association ; assurer la promotion et le développement de la production de l'oignon

Le siège de l'association est fixé à la Mairie de Saint Trojan les Bains.

Infos complémentaires :

L'association en elle-même, avec l'aide d'une poignée de bénévoles assure la production d'oignons nécessaires pour ses actions de promotion auprès du grand public.

Les maraîchers assurent une production plus importante qui permet d'alimenter la quasi-totalité des marchés Oléronais.

Une troisième partie, qu'on appellera technique, mène des travaux :

- de caractérisation
- de comparaison avec d'autres variétés connues.
- de sélection.
- de production de semences.
- Taux de levée des semis.
- Sensibilité aux maladies et prédateurs de l'oignon.
- Cycle de développement.
- Taux de rendement.
- Plan de suivi de maturité.

Diverses études ou analyses sont réalisées ou à réaliser (organoleptiques, caractérisation moléculaire etc...)

10. POIREAU :

A.POIREAU JAUNE GROS DU POITOU

Description :

Elle donne de gros poireaux au pied court et au feuillage vert blond sont longues et larges.

Très hâtif, très tendre

Assez productive, sols frais et profonds, humifères un peu lourd ou sableux les plus favorables

Semé janvier à avril ou juin juillet si climat favorable comme en bas Poitou et en Charente maritime, récolte en juin ou octobre novembre, supporte mal le froid

Utilisation : Toujours cuit en vinaigrette en salade ou chaud avec des coquillages, poissons , tarte

11. POTIRON :

A.POTIRON GRIS DE VENDEE

Variété à confirmer

12. TOMATE :

A.TOMATE ORANGE BOURGUOIN

Histoire : Ancienne variété française fixée transmise par M. Bourgois, collectionneur de l'île d'Oléron. Variété ancienne pour amateurs inscrite au Catalogue Français du GNIS en 2010 sous le nom "Orange Bourgois".

Description : Grappes d'une vingtaine de petits fruits type cocktail, orange de 30 à 50 g, ronds, lisses. Petite dépression au pédoncule. Chair pleine et ferme. Peau un peu dure et peu épaisse. 2 loges.

Saveur sucrée.

Plant de 180 à 220 cm de haut.

Maturité 70 - 75 jours.

Couleur : orange

Hauteur : comprise entre 1.2 et 2 mètres

Calibre : cerise - masse 15 à 30g

Précocité : Mi saison: 65 à 80 jours

Productivité : très bonne

Usage : salade, confiture

B.TOMATE ST JEAN D'ANGELY

Histoire :

Variété fixée dite « piment » , originaire de France,, on la cultive encore un peu sur les coteaux de la Boutonne. Malgré ses atouts, elle ne répond pas aux critères commerciaux qui en permettraient une diffusion plus importante.

Description :

Fruit rouge lisse cylindrique allongé se terminant par une pointe de 100 à 300 g. Bouquets de 3 à 4 fruits. Dépression profonde à l'attache pédonculaire.

Chair dense, juteuse avec peu de graines et de gel. Saveur légèrement acide et sucrée.

Plant de 180 à 220 cm de hauteur. Croissance indéterminée.

Maturité : 70 à 80 jours.

Utilisation :

Coulis, Séchées