Le retour à la terre avec les légumes du patrimoine

Par: Émilie Gabias

Plus que jamais, l'idée de réaliser un potager trotte dans la tête de plusieurs personnes. S'assurer d'une certaine autonomie alimentaire est dans l'air du temps… Pourquoi ne pas rendre hommage à ceux qui ont cultivé la terre pour survivre avec des légumes qui ont une histoire?

Le retour des légumes d'antan

Vous avez déjà entendu les personnes plus âgées dire que les légumes de l'ancien temps étaient plus savoureux, étaient meilleurs? Depuis ces belles années, plusieurs croisements ont été réalisés, surtout pour en améliorer la saveur. Alors vrai ou faux? Les légumes du patrimoine ont meilleur goût? La réponse varie d'une personne à l'autre et comme les goûts ne se discutent pas… Une chose est certaine, ces anciennes variétés seraient effectivement mieux adaptées à notre climat un peu capricieux. Par contre, elles pourraient être quelque peu moins productives que les nouvelles variétés issues d'hybridation.

/mjardiner /m.jardiner
Suivez nos Facebook live tous les samedis d'été à 9h00

C’est quoi, un légume du patrimoine?

Ces légumes d’antan sont des variétés qui n’ont pas été manipulées par croisement forcé. Les semenciers de l’époque faisaient totalement confiance à la nature pour faire ce travail et les résultats étaient parfois surprenants.

Certaines variétés sont encore présentes de nos jours grâce à certains de nos ancêtres qui ont réussi à transmettre ces semences aux générations suivantes. Leur persévérance a permis la survie de ce bagage génétique incomparable.

Les légumes d’antan ont la réputation d’être succulents, hâtifs, de haute valeur nutritive et de se conserver longtemps. Les légumes-racines étaient les principales sources d’alimentation végétale pendant les longs mois d’hiver canadiens: panais, betteraves, rutabagas et carottes. Plusieurs autres légumes issus de partout en Amérique sont aussi cultivés depuis des centaines d’années: tomates, pommes de terre, topinambours, maïs, courges et haricots.

Soyez ‘vintage’, ils méritent une place de choix dans votre potager!

Quelques suggestions pour les découvrir

Oignon égyptien :

/mjardiner /m.jardiner
Suivez nos Facebook live tous les samedis d’été à 9h00

Connu depuis plus de 100 ans! Vous pouvez consommer ses feuilles comme des oignons verts. Fait inusité, cet oignon produit des bulbilles au bout des tiges : ils peuvent être cuisinés comme des échalotes françaises ou replantés pour produire encore plus de plants. Un vrai oignon vivace!

Patate douce :

Produit de gros tubercules orangés, à saveur sucrée. Doit être plantée lorsque le sol est réchauffé et que les risques de gel sont choses du passé. Exige un été chaud pour obtenir une bonne production.

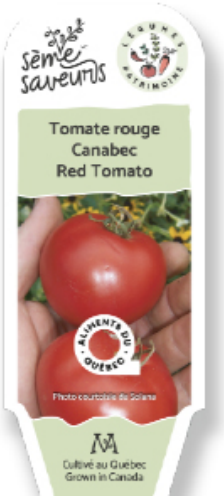
Piment de type Espelette :

Cultivé pour son parfum unique, particulièrement savoureux séché. Les fruits sont rouges, de forme allongée et de 7 à 10 cm de long. Originaire des Antilles, cette variété de piment a été introduite aux Pays Basques au 16e siècle.

Tomate Petitbec :

Variété québécoise de tomates cerises rouges, présentant des grappes de plus de 15 fruits qui ne craquent pas. Plant compact, parfait pour la culture en contenant. Port déterminé.

Tomate Canabec :



Variété québécoise aux fruits rouges, de grosseur moyenne, qui ne craquent pas. Idéale pour les saisons courtes ou froides. Port déterminé.

Ces deux dernières variétés ont été hybridées par Roger Doucet, un agronome, qui a travaillé toute sa vie à l'amélioration génétique des plantes potagères. Il a travaillé à la station de recherche agricole de St-Hyacinthe et a même créé entre 1967 et 1976, 12 cultivars de tomates. Ces tomates sont dans cette catégorie, même si elles sont hybridées, parce qu'elles sont d'origine québécoise.

Épinard de Malabar :

Ce n'est pas tout à fait un épinard, mais le goût des feuilles est semblable. Attention! Prévoir des tuteurs solides, c'est une plante grimpante vigoureuse!

mjardiner.com
/mjardiner /m.jardiner
Suivez nos Facebook live tous les samedis d'été à 9h00

Ça se trouve où?

Rendez-vous dans votre jardinerie locale pour découvrir des trésors propres à votre région. Quelques endroits vous offrent des plants uniques, conservés de façon familiale depuis plusieurs générations. Vous pourrez aussi trouver des plants bien identifiés ‘Légumes du Patrimoine’ dans la section du potager, parmi les légumes réguliers et bien connus.

En cultivant les légumes du patrimoine, vous pouvez récolter les semences des plus beaux fruits pour l’année suivante, sans craindre d’avoir une plante différente puisqu’il n’y a aucune hybridation qui a été effectuée. Il faut toutefois s’assurer de conserver une bonne distance entre les variétés pour éviter les croisements non souhaités.
Les légumes du patrimoine ont été trop souvent oubliés dans nos cultures modernes : en ce moment de retour à la terre, faites-leur une petite place dans votre potager… question de propager la bonne nouvelle pour encore au moins 100 ans!

Émilie Gabias

mjardiner.com

/mjardiner /m.jardiner

Suivez nos Facebook live tous les samedis d’été à 9h00