

Légumes d’antan, un retour en force!

Par: Isabelle Caron

La fierté pouvait se lire sur le visage de nos grands-mères lorsqu’elles faisaient visiter leur potager. Le jardin de ma mamie Lucienne était généreux et annonçait des récoltes abondantes et réconfortantes pour tout l’hiver.



Le retour des légumes du patrimoine!

Plusieurs prétendent que les légumes d’une autre époque étaient plus savoureux. Pourtant plusieurs croisements ont été réalisés, principalement pour en améliorer le goût. Alors, les légumes du patrimoine ont-ils vraiment meilleur goût? Ça demeure une opinion qui varie selon les préférences de tous et chacun. Ces légumes seraient effectivement mieux adaptés à la culture sous notre climat un peu capricieux, mais un peu moins productifs que les nouvelles variétés issues d’hybridation.

Légumes du patrimoine… c’est quoi déjà?

Les légumes que l’on dit du patrimoine sont en fait 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 surprenants.

Certaines variétés n’ont survécu que par la persévérance de nos ancêtres qui ont transmis les semences à leurs descendants, tel un trésor essentiel à leur survie.

Les légumes d’antan ont la réputation d’être succulents, hâtifs, à haute valeur nutritive et de longue conservation. On y retrouve des légumes racines : panais, betteraves, rutabagas, carottes de couleur, et plusieurs issus de partout en Amérique : tomates, pommes de terre, topinambours, maïs, courges et haricots.

Ils méritent donc une place de choix dans votre potager.



Voici donc quelques suggestions :

- **Patates AC Chaleur |** Variété de pomme de terre blanche avec une excellente résistance à la chaleur et la sécheresse.
- **Tomate Petit Moineau |** Grande production de petites tomates sucrées. Les fruits sont d'une grosseur d'à peine un 10 sous. Un plant à lui seul pourrait produire jusqu'à 4 kg de fruits.
- **Tomate Precocibec |** Fruit qui arrive à maturité rapidement. Tomate rouge, de grosseur moyenne et uniforme. Très grande productivité et résistance à la craquelure.
- **Patate douce |** Gros tubercule à chair orangée et fibreuse, à saveur légèrement sucrée.
- **Melon de Montréal** | Melon, un jour célèbre, de forme arrondie à la chair verte, très juteux et d'excellente saveur. D'un diamètre approximatif de 20 cm.

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. Il faut toutefois s'assurer d'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. Pour freiner cette tendance, une cinquantaine de chefs cuisiniers et des producteurs maraîchers québécois viennent de s’unir afin de les remettre au menu.

Isabelle Caron