

La Violette de la Loire

Issue de semences paysannes



À découvrir absolument !



J'ai été baptisée **Violette de la Loire** en raison de ma couleur de peau originale entre le rouge et le violet. Ma peau concentre en effet un fort taux de pigments (anthocyane) colorant naturel au **fort pouvoir antioxydant**.

Après un long sommeil dans les chambres froides du Conservatoire de la carotte, abritée par l'école d'ingénieurs horticoles Agrocampus Ouest à Angers, les maraîchers de l'association Bio Loire Océan m'ont sortie de l'oubli.

Variété ancienne, issue de **semences paysannes**, c'est le maraîcher qui me cultive, qui me sélectionne et qui produit ma graine à la ferme en sélection participative.

Je suis une variété population, libre de droit, je peux être sélectionnée et multipliée par mon maraîcher et ainsi m'adapter à mon terroir.

Je n'ai pas fait l'objet de méthode de sélection qui transgresse le vivant. Semée en juillet, je sera récoltée d'octobre à mars.



Je suis une **espèce bisannuelle**, il faut donc 2 ans de travail avant de pouvoir récolter mes graines.

Une histoire atypique...

Depuis plusieurs années, des maraîchers au sein de Bio Loire Océan sont acteurs d'un programme de sélection participative où les semences paysannes occupent une place majeure. La carotte fait partie des espèces travaillées avec plus d'une soixantaine de variétés de populations et libres de droits testées. En 2007, c'est le coup de coeur pour la souche Anthocyanée, originale avec sa peau colorée ! Nicolas Oran, maraîcher à Corné (49) la sélectionne et grâce au savoir-faire de son père, en produit la semence avec succès. Il va pouvoir continuer à observer et cultiver cette variété rebaptisée la Violette de la Loire.



Paroles de producteurs :

« Après un véritable coup de coeur pour cette carotte à la peau violette, je me suis engagé dans cette aventure par curiosité. Pris au jeu, j'ai souhaité aller plus loin et aujourd'hui, je suis satisfait du résultat de ces années de sélection ». Nicolas Oran (Corné, 49)

Conseils de préparation...

Ne pas éplucher la carotte, surtout en début de saison où la peau est encore jeune et très tendre. Un simple lavage accompagné d'un léger brossage suffit ! En plus de **garder la belle couleur rouge, vous conserverez toutes les vitamines et antioxydants** contenus dans la peau.

Pour mettre en valeur sa jolie robe, vous pouvez la cuire en rondelles à la poêle ou faire des bâtonnets de carottes. Votre salade de carottes râpées sera finement parsemée de touches plus colorées.



Notre association qui regroupe une cinquantaine de fermes en Pays de la Loire est très active dans le programme de sélection participative qui fait la part belle aux semences paysannes. Retrouvez nos travaux sur notre site : www.bioloireocean.fr

Ce programme de sélection participative est co-financé par la Région des Pays de la Loire, appuyé par le Réseau Carotte et autres Daucus.

