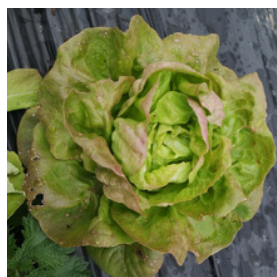
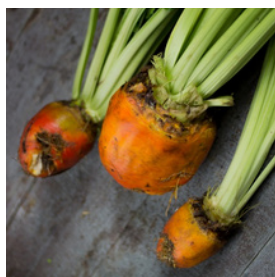
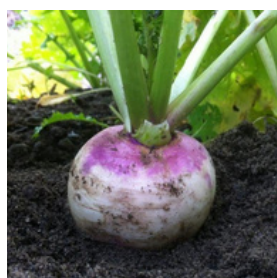
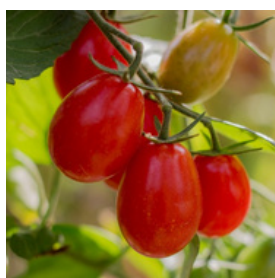
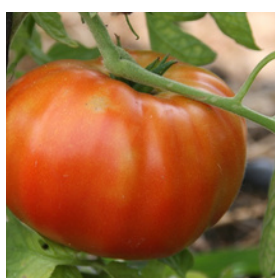
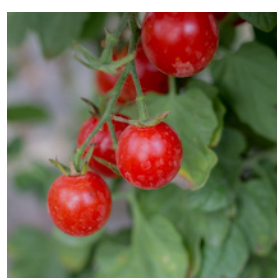


VARIÉTÉS POTAGÈRES LOCALES

en Centre-Val de Loire

Découvrez les variétés locales de légumes disponibles
en production maraîchère



*Une publication de l'association Union pour les Ressources génétiques du
Centre-Val-de-Loire, résultats de vingt ans d'inventaire sur le terrain, et de
cinq années d'essais en maraîchage*

Un patrimoine local à redécouvrir

Céleri violet de Touraine, laitue brune percheronne, chou-navet jaune de St Marc ou tomate charbonnière du Berry...

Ce sont des variétés sélectionnées par les jardiniers, les paysans ou les semenciers de la région et transmises de génération en génération. Depuis quelques décennies ou plusieurs siècles, ces variétés originales constituent le patrimoine vivant de notre territoire. Parfois oubliés, ces légumes sont pourtant toujours adaptés à la production maraîchère actuelle.

De l'oubli aux parcelles des maraîchers d'aujourd'hui

On estime qu'il a existé dans la région des centaines de variétés locales.

Mais aujourd'hui, combien sont encore cultivées ?

Si certaines ont définitivement disparu, d'autres ont survécu et nous continuons à retrouver et collecter des variétés locales chaque année.

Une fois ces variétés recueillies, notre premier objectif est de les sauver de la disparition, en assurant leur conservation avec l'appui d'un réseau de semenciers, jardiniers, associations... Ensuite des essais en maraîchage sont menés depuis 2019, afin d'identifier points forts et éléments de vigilance des variétés adaptées à une production professionnelle. Ce sont celles qui sont présentées ici. En effet, nous souhaitons avant tout les faire vivre sur le territoire.

Pourquoi semer des variétés locales ?

- Pour l'originalité : la majorité de ces variétés ont une originalité qui réside soit dans leur goût, leur aspect ou leur utilisation.

- Pour la sauvegarde du patrimoine : en cultivant ces variétés, vous les faites découvrir à vos clients et garantisiez des débouchés pour les semenciers qui les conservent.

- Pour poursuivre l'histoire : certaines de ces variétés ont plusieurs siècles d'existence et sont les premières variétés décrites. D'autres ont une histoire moins documentée, mais ont été sélectionnées par des générations de jardiniers qui reconnaissent ces variétés comme faisant partie de leur culture.

— Les INCONTOURNABLES —

Tomate Charbonnière du Berry, Courge Sucrine du Berry, Tomate Château de Chartres, Laitue brune percheronne, Betterave jaune ovoïde des Barres, Haricot Comtesse de Chambord

— Les ORIGINALES —

Chou pancalier de Touraine, Céleri violet de Touraine, Tomate Boulette de Touraine

— Les MECONNUES —

Navet globe Saint Benoit, Chou-navet jaune de St Marc, Chou-navet d'Aubigny, Tomate cerise de Touraine

Les variétés présentées ici ont toutes été étudiées dans des essais, dont les résultats détaillés vous sont présentés dans les fiches de culture en fin de document. Elles sont également disponibles à la vente chez au moins un semencier professionnel, et donc accessibles à tous relativement facilement. Si vous le souhaitez, vous pouvez obtenir des cartes recettes auprès de l'URGC pour faciliter leur commercialisation auprès de vos clients. De nombreuses autres variétés sont à l'étude ou en cours de relance, et seront, nous l'espérons, bientôt disponibles (liste complète sur www.tresorsvivantsducentre.com)

les légumes RACINES



Betterave jaune ovoïde des Barres

Cette betterave séduit pour sa polyvalence : consommation des raves et des fanes, en primeur ou en conservation, crues ou cuites. Créée en 1853 dans le Loiret par M. Vilmorin, les maraîchers apprécient sa vigueur et surveillent son calibre qui peut devenir très important !

Betterave potagère.

Peau jaune, chair blanche. Feuille très développées.

Fiche n°1



Chou-navet d'Aubigny à collet vert

En Sologne, de nombreux consommateurs sont encore en demande de ce rutabaga, très répandu jusque dans les années 1970. Il est très apprécié pour son goût très doux qui permet de le consommer cru.

Rutabaga allongé.

Peau et chair blanches. Collet vert.

Fiche n°2



Chou-navet jaune de St Marc

Variété du 19ème siècle du quartier St Marc à Orléans. Son goût est plus prononcé que celui d'Aubigny et les maraîchers actuels l'utilisent parfois en substitut des navets. D'ailleurs, il est encore connu sur le territoire sous le nom de "navet de St Marc".

Rutabaga rond. Peau et chair jaunes.

Fiche n°3



Navet Globe Saint-Benoît

Visuellement très proche d'un navet classique, le violet tire légèrement sur le rose délavé. Très performant en champ, il remplace facilement les variétés ordinaires de navet violet.

Navet rond, blanc à collet violet

Fiche n°4

les légumes FEUILLES



Céleri violet de tours

Cette très ancienne variété de céleri produit des côtes fines et nombreuses, au goût de céleri très prononcé. Il peut se commercialiser entier, ou en bouquet comme aromatique. Attention, le port et le calibre varient selon les conditions de culture.

Céleri branche à côtes fines et à la jolie couleur rose violette

Fiche n°5



Laitue Brune Percheronne

Recommandée comme l'un des meilleures laitues au début du 20ème siècle, cette laitue est encore aujourd'hui très appréciée des maraîchers au printemps et à l'automne. Les clients aiment son goût et sa jolie couleur originale.

Laitue aux feuilles vert-mat à la bordure brune. Elle pousse peu mais a un volume de feuilles important.

Fiche n°6



Chou pancalier de Touraine

Présente en Touraine jusque dans les années 50, cette très ancienne variété se démarque par sa qualité gustative et sa rusticité : elle est solide, productive et résistante. Ce chou peut être commercialisé entier ou à la feuille comme du chou kale.

Grand chou de type Milan, feuilles cloquées. Ne pomme pas ou très peu.

Fiche n°7

les CUCURBITACES



Courge Sucrine du Berry

Variété de courge paysanne retrouvée dans les années 80 à la foire de Tranzault. Très cultivée aujourd'hui, elle est appréciée pour sa chair au goût savoureux et d'un orange éclatant. Assurément, c'est la plus célèbre des variétés locales !

Courge musquée en forme de poire. Peau jaune paille à ocre à maturité, chair orange vif.

les TOMATES



Boulette de Touraine

Variété probablement assez récente ; elle est connue des collectionneurs de tomates depuis au moins les années 2000. Elle plait beaucoup du fait de son goût et de sa forme originale. Elle est productive lorsqu'elle n'est pas taillée et se conserve très bien.

Tomate cerise rouge en forme de goutte d'eau.

Fiche n°8



Cerise de Touraine

Si son allure est plutôt ordinaire, sa vigueur et son rendement sont très appréciés au champ. De même, son goût "incroyable" est salué par les consommateurs.

Tomate cerise grappe, ronde et rouge

Fiche n°9



Charbonnière du Berry (ou charbonneuse)

Variété très appréciée en production maraîchère, au rendement équivalent à la Noire de Crimée, mais aux qualités gustatives supérieures. Assez précoce pour une tomate ancienne, elle se comporte particulièrement bien les années pluvieuses.

Tomate noire et rose, légèrement côtelée, calibre environ 200g

Fiche n°10



Château de Chartres

Très grosse tomate charnue, particulièrement appréciée pour son calibre important, sa productivité et sa très grande vigueur. Elle se comporte bien à la fois en année chaude et en année pluvieuse.

Gros fruits rouges, côtelés et charnus, calibre 500-600g

Fiche n°11



Où se procurer ces variétés ?

Les semenciers qui commercialisent chaque variété sont indiqués sur les fiches détaillées par variété, à la suite de ce document.



Avez-vous une variété locale perdue ?

La plupart des variétés locales sont retrouvées chez des personnes qui ne savent pas qu'elles possèdent un trésor. Alors, si vous possédez une variété héritée d'un proche, avec ou sans nom, originale ou banale... il s'agit peut-être d'une variété locale. Pour vous aider à y voir plus clair, vous pouvez consulter notre guide-logigramme "Ai-je un Trésor vivant chez moi?" à retrouver à la fin de ce document ; en cas de doute, contactez-nous !



Vous souhaitez vous engager dans la sauvegarde des variétés locales de légumes ?

Vous pouvez soutenir nos actions en :

1. Cultivant ces variétés et en les faisant connaître autour de vous
2. Produisant des graines de variétés locales
3. Décrivant la morphologie des variétés locales
4. Participant aux essais maraichers qui ont permis d'établir ces résultats

— QUI SOMMES-NOUS ? —

L'Union pour les ressources génétiques du Centre-Val-de-Loire

L'URGC est une association qui regroupe les agriculteurs, les citoyens et les associations engagés pour la biodiversité domestique du Centre-Val de Loire. L'association accompagne la sauvegarde et la relance de nombreuses races locales et des variétés locales de légumes, fruitiers et cépages. Ces ressources génétiques pour l'Agriculture et l'Alimentation (RGAA) permettent de répondre à des enjeux sanitaires, environnementaux, économiques et sociétaux actuels. Ce sont de véritables Trésors vivants qui, au-delà de ces valeurs effectives, constituent un réservoir de diversité génétique qui représente un potentiel de réponse face aux incertitudes et risques de l'avenir.



CONTACTS :

Agathe Lang ou Lucie Bourreau Gomez
legumes@urgcentre.fr

Union pour les Ressources Génétiques du Centre-Val de Loire
26 Place du Général de Gaulle 36400 La Châtre



Particulièrement rustique, cette betterave a également un rendement et un calibre intéressants. Elle séduit les concosmmateurs avec sa jolie couleur et son feuillage très développé. Les maraichers apprécient de pouvoir valoriser tant la racine que les feuilles, qui s'approchent des blettes.

CALENDRIER DE CULTURE



Semis en avril-mai pour des betteraves bottes

Semis en juin-juillet pour des betteraves de conservation

CULTURE



Plante rustique, résistante à la chaleur. Semble également résistante au froid et à l'humidité, moins attaquée par les ravageurs, et peu malade.

RÉCOLTE



Calibre pouvant devenir très important si la betterave est laissée au champ. Calibre 1,7 fois supérieur à Golden.*



Rendement important (environ le double de Golden*), en particulier à l'automne où elle se développe beaucoup



Feuillage très important (hauteur 1,4 fois Golden*) et qui semble moins s'abimer que d'autre variétés ; peut être valorisé à la vente



Très bonne conservation au champ, peu d'éclatement

COMMERCIALISATION, CONSOMMATION



Sucrée et parfumée, elle est appréciée crue et cuite



Plusieurs modes de commercialisation : feuilles récoltées une à une et vendue comme des blettes, betterave-botte, betterave de conservation (conservation en silo)

DESCRIPTION

Racine allongée et qui sort beaucoup de terre, à peau orangée et à chair blanche. Feuillage très développé.

HISTOIRE

Obtenue en 1853 par M. Vilmorin sur le Domaine des Barres dans le Loiret à partir de la variété Jaune d'Allemagne. C'était une des betteraves fourragères les plus cultivées à la fin du 19ème siècle. Retrouvée au Canada en 2018, elle séduit aujourd'hui pour ses qualités gustatives et est utilisée par maraichers et restaurateurs.

STATUT (2025)



Variété non inscrite au catalogue officiel



Essais en maraichage en cours



Cartes recettes disponibles



Semences commercialisées par Mille Variétés Anciennes et les Jardins de la Voie Romaine

*Cette fiche a été établie sur la base des 32 essais en maraichage menés par l'URGC entre 2020 et 2024. Les données marquées d'un * sont issues des essais approfondis de 2023 et 2025 (essais blocs sur 3 sites avec deux répétitions par site et deux créneaux de culture).*

Lucie Bourreau-Gomez et Agathe Lang – legumes@urgcentre.fr



Ce chou-navet, facile à cultiver, est très apprécié pour son goût ; d'ailleurs il est encore très prisé des consommateurs dans certaines régions. Plusieurs souches existent, et les meilleurs résultats sont observés avec celle du Biaugerme, les autres pouvant présenter des difficultés de développement des raves.

CALENDRIER DE CULTURE



Semis en juin-juillet pour une récolte d'octobre à décembre

CULTURE



Voile anti-insecte recommandé contre les altises



Semble résistant au froid (*à confirmer*)

RÉCOLTE



Calibre important ; bon développement des raves sur la souche du Biaugerme mais attention aux autres souches



Très bonne conservation, jusque mars en chambre froide

COMMERCIALISATION, CONSOMMATION



Le goût est très apprécié par les consommateurs ; très doux, il peut être consommé cru.



L'espèce est parfois peu connue ; il peut être vendu comme un radis d'hiver ou comme un navet.

Cette fiche a été établie sur la base des essais en maraichage menés par l'URGC

2021	2022	2023	2024	2025
4	3	3	5	3

DESCRIPTION

Rutabaga allongé à peau blanche et collet vert. Sa chair est blanche.

HISTOIRE

Cette variété est très prisée dans l'Orléanais. Elle était cultivée dans la région d'Aubigny, notamment pour l'élaboration des macédoines jusque dans les années 1970. Les semenciers cessent de la produire dans les années 2000. L'URGC collecte des souches auprès de jardiniers amateurs et en 2017 elle inscrit la variété au catalogue officiel des variétés.

STATUT (2025)



Variété inscrite au catalogue officiel



Semences commercialisées par Le Biaugerme



Essais en maraichage en cours



Cartes recettes disponibles



Ce chou-navet jaune, connu également sous l'appellation de navet jaune de St Marc, est encore connu de certains consommateurs orléanais. Même si l'on manque encore d'informations, sa culture et sa commercialisation sont plutôt aisés.

CALENDRIER DE CULTURE



Semis en juin-juillet pour une récolte d'octobre à décembre

CULTURE



Voile anti-insecte recommandé contre les altises

RÉCOLTE



Calibre plutôt important, bon développement des raves. Nombreuses racines.



Bonne conservation, jusque mars en chambre froide (à confirmer)

COMMERCIALISATION, CONSOMMATION



Le goût est très apprécié par les consommateurs. Le goût de navet est un peu plus marqué que pour le chou-navet d'Aubigny, mais il reste plus doux qu'un navet classique et peut même être consommé cru.

Cette fiche a été établie sur la base des essais en maraîchage menés par l'URGC

2021	2022	2023	2024	2025
2	3	3	2	2

DESCRIPTION

Rutabaga plutôt arrondi, à peau et chair jaunes.

HISTOIRE

Cette variété du 19ème siècle est originaire du quartier de St Marc à Orléans. Elle était répandue sur les marchés d'Orléans sous le nom « navet » de Saint-Marc jusque dans les années 80. L'URGC retrouve des semences en 2019 par un pépiniériste qui les tenait d'un vieux jardinier.

STATUT (2025)



Variété non inscrite au catalogue officiel



Essais en maraîchage en cours



Cartes recettes disponibles



Semences commercialisées par Mille Variétés Anciennes et Ducretet



Son comportement en champ est identique à un navet globe classique. Visuellement, il est légèrement plus rose.

Les **résultats** des essais pour cette variété **sont partiels** : les données collectées ne permettant pas de déduire des informations suffisamment fiables.

En particulier, on **cherche à avoir des données** sur les points suivants :

- Rendement
- Conservation au champ et en silo
- Sensibilité au froid, à la chaleur, à la sécheresse
- Résistance aux maladies

DESCRIPTION

Navet rond blanc à collet violet.

HISTOIRE

L'origine du navet Globe Saint-Benoît n'est pas certaine. Il proviendrait de St-Benoît-sur-Loire et est connu et commercialisé depuis les années 60 au moins.

STATUT (2025)



Variété non inscrite au catalogue officiel



Essais en maraichage en cours



Cartes recettes disponibles



Semences commercialisées par Mille Variétés
Anciennes, la Boite à graine, Fabre

Cette fiche a été établie sur la base des essais en maraichage menés par l'URGC

2021	2022	2023	2024	2025
2	2	4	2	2



Ce céleri est rustique et résistant au gel. Il peut donner de très beaux plants dressés au calibre importants, attention cependant au manque d'eau et de chaleur. On peut le planter au printemps comme à l'automne. Grâce à son fort goût de céleri, il est parfois commercialisé à la branche comme une aromatique.

CALENDRIER DE CULTURE



Plantation au **printemps** (plein champ)
Plantation de **fin août à octobre** (sous abris)

CULTURE



Semble **peu sensible à la septoriose**



Bonne résistance au gel : peut passer l'hiver en extérieur (observé jusque -8°C)

RÉCOLTE



Port dressé, mais le manque d'eau ou le froid peuvent entraîner un **étalement** du plant à la base



Il forme de **très nombreuses feuilles** (plus que Mambo*) mais les **cardes sont plus fines**.



Après parage, **son calibre est inférieur à Mambo*** (-30%). Il semble être plus gros en conditions chaudes (sous-abri ou les années chaudes)

COMMERCIALISATION, CONSOMMATION



Très beau, avec un fort goût de céleri



Parfois commercialisé comme **aromatique**, en petite botte

*Cette fiche a été établie sur la base des 57 essais en maraichage menés par l'URGC entre 2019 et 2025. Les données marquées d'un * sont issues des essais approfondis de 2022 (essais blocs sur 3 sites avec deux répétitions par site et deux créneaux de culture).*

DESCRIPTION

Céleri branche à côtes fines et violettes. Forme de très nombreuses feuilles et a parfois tendance à s'étaler.

HISTOIRE

Connue depuis le début du 19ème siècle, elle est recommandée dans de nombreux catalogues jusque dans les années 50. Elle a été retrouvée en 2017.

STATUT (2025)



Variété inscrite au catalogue officiel



Essais en maraichage en cours



Cartes recettes disponibles



Semences commercialisées par Germinance, Mille Variétés Anciennes, Ferme de Ste Marthe, Catros Gérard, La boîte à graine, Les jardins de la voie Romaine, Les jardins du Coudré



Très appréciée des maraîchers et des clients pour sa jolie couleur. Sa masse surprend souvent les maraîchers : elle pousse peu mais forme beaucoup de feuilles, ce qui lui permet d'avoir un calibre et un poids suffisant. Recommandée pour les créneaux de printemps et d'automne. Elle peut être cultivée en été, mais doit être récoltée précocement car elle a tendance à monter.

CALENDRIER DE CULTURE



Laitue de printemps et d'automne

Moins adaptée au créneau été > risque de montaison

CULTURE



Amendement > le taux de pommaison augmente en cas d'apport juste avant la culture*



Moins sensible au mildiou que Reine de mai*



Récolter même si la pomme n'est pas formée (5 semaines max en été) : le volume de feuilles compense l'absence de pomme, la masse est donc suffisante. La laisser en champ entraîne un risque de montaison (risque de montaison inférieur à d'autres variétés anciennes de laitue verte*).

RÉCOLTE



Calibre suffisant même sans pomme > 460g par laitue au printemps, 340g en été et 390g en automne*.



Bon rendement au printemps, supérieur à Jerrican et Reine de mai (5,2 kg/m²)*

Rendement correct à l'automne, mais inférieur à Jerrican et Takoda (5,4 kg/m²*)

COMMERCIALISATION, CONSOMMATION



Taux de déchet par laitue inférieur ou équivalent à Jerrican, Reine de mai, Analotta et Takoa

DESCRIPTION

Courge allongée, de gros calibre, à peau orange et à verrues.

HISTOIRE

Cette variété paysanne est cultivée depuis des générations dans les villages de Vicq-sur-Nahon, Heugnes et Levroux. Plusieurs prospections chez des jardiniers amateurs ont permis à l'URGC d'obtenir des graines en 2021.

STATUT (2025)



Variété non inscrite au catalogue officiel



Essais en maraîchage en cours



Cartes recettes disponibles



Semences commercialisées par Essembio, Germinance, Mille Variétés Anciennes, Les jardins de la voie Romaine.

*Cette fiche a été établie sur la base des 36 essais en maraîchage menés par l'URGC entre 2019 et 2025. Les données marquées d'un * sont issues des essais approfondis de 2022 et 2023 (essais blocs sur 3 sites avec deux répétitions par site et trois créneaux de culture).*



Ce très joli chou frisé de type Milan se démarque pour sa qualité gustative : « bon, goûtu, incroyable » — Assa Restaurant. Les maraichers le trouvent très rustique : solide, productif, résistant. En revanche, il pousse très peu et peut prendre beaucoup de volume : on recommande donc de vendre le cœur à la pièce et les feuilles au poids, comme un chou kale.

CALENDRIER DE CULTURE



Chou d'automne : semis en mai-juin pour une récolte à partir d'octobre
Quelques essais en chou d'hiver : bonne tenue au champ et peu sensible aux gelées

CULTURE



Voile anti-insecte recommandé contre les altises



Bonne résistance au froid (jusqu'à -6°C observé)



Supporte les coups de chaud : sa croissance est moins ralentie par la chaleur que d'autres variétés

RÉCOLTE



Diamètre important, beaucoup de feuilles mais peu ou pas de pomme



Masse faible (1kg) mais volume très important



Très bonne conservation au champ tout l'hiver ; en revanche, conservation assez courte après récolte, à vendre rapidement

COMMERCIALISATION, CONSOMMATION



Croquant, doux, tendre : il fait l'unanimité auprès des clients et des maraichers en potée, pesto, farci...



Commercialisation possible à la feuille, comme un chou kale

Cette fiche a été établie sur la base des essais en maraichage menés par l'URGC

2020	2021	2022	2023	2024	2025
1	4	5	7	7	2

DESCRIPTION

Feuilles amples, nombreuses et cloquées, jaune-vert au centre et vert-foncé en périphérie. Atteint un diamètre important mais ne pousse pas ou très peu.

HISTOIRE

Très ancienne variété datant de la fin du 18ème siècle, elle était très commercialisée et cultivée jusque dans les années 1950. Retrouvée par un collectionneur des Hauts de France, elle est relancée par l'URGC depuis 2018.

STATUT (2025)



Variété non inscrite au catalogue officiel



Essais en maraichage en cours



Cartes recettes disponibles



Semences commercialisées par Mille Variétés Anciennes et les Jardins de la Voie Romaine



Par son goût et sa forme originale, elle plait beaucoup aux clients. Sa peau épaisse permet une bonne conservation sans impacter la dégustation. Les plants ont un port buissonnant. Le rendement est plutôt bon, mais attention aux fruits qui peuvent avoir tendance à tomber facilement au sol.

CALENDRIER DE CULTURE



Précocité dans la moyenne des tomates cerises

MODE de CULTURE



Pratiques de taille variables, ne semble pas impacter le rendement



Plant au port buissonnant qui se ramifie et reste assez bas

RÉCOLTE



Calibre proche d'une tomate cerise classique, longueur moyenne de 2 cm environ mais qui semble assez variable selon les conditions de culture et qui peut évoluer au cours de la saison



Rendement plutôt bon



Les fruits se détachent facilement lors de la récolte et peuvent tomber au sol ; il est conseillé de placer des cageots sous les plants



Très bonne conservation (peau épaisse)

COMMERCIALISATION, CONSOMMATION



Tomate qui plait aux clients, avec sa forme originale et un goût très apprécié ; la peau épaisse ne gêne pas la dégustation

Cette fiche a été établie sur la base des essais en maraichage menés par l'URGC

2020	2021	2022	2023	2024	2025
3	4	6	4	5	6

Lucie Bourreau-Gomez et Agathe Lang – legumes@urgcentre.fr

DESCRIPTION

Tomate cerise rouge en forme de goutte d'eau.

HISTOIRE

Cette variété, originale par sa forme, est connue des collectionneurs de tomates depuis les années 2000.

STATUT (2025)



Variété non inscrite au catalogue officiel



Essais en maraichage en cours



Cartes recettes disponibles



Semences commercialisées par Germinance, Mille Variétés Anciennes, Les jardins de la voie romaine



Cette tomate cerise d'allure assez ordinaire cache bien son jeu ! Elle surprend par sa vigueur et son rendement. Les maraichers sont ravis de son comportement au champ. Malgré le fait qu'elle se distingue peu visuellement, elle est très appréciée des clients et des maraichers qui saluent son goût « incroyable ».

CALENDRIER DE CULTURE



Précocité dans la moyenne des tomates cerises, voire plus précoce

CULTURE



Plant vigoureux, voire très vigoureux ; port buissonnant



Semble assez résistante aux maladies et à la chaleur

RÉCOLTE



Petit calibre (légèrement inférieur à une tomate cerise classique) ; généralement plus gros en début de saison



Bon voire très rendement ; la variété est jugée très productive



Très bonne conservation après récolte ; pas d'éclatement

COMMERCIALISATION, CONSOMMATION



Très appréciée à la dégustation, même en mauvaise année.

DESCRIPTION

Tomate cerise grappe ronde et rouge.

HISTOIRE

Cette variété serait originaire de Touraine. Il est difficile de retracer son histoire. Elle est connue depuis le début des années 2000.

STATUT (2025)



Variété non inscrite au catalogue officiel



Essais en maraichage en cours



Semences commercialisées par Mille Variétés Anciennes et les Jardins de la Voie Romaine

Cette fiche a été établie sur la base des essais en maraichage menés par l'URGC

2022	2023	2024	2025
2	4	4	6



Cette variété est très appréciée des maraichers, qui la préfèrent à la Noire de Crimée, par rapport à laquelle elle présente un rendement équivalent mais des qualités gustatives supérieures. Cette tomate est de taille moyenne, rose à collet gris-forcé.

CALENDRIER DE CULTURE



Précoce pour une variété ancienne, plus précoce d'une semaine que Noire de Crimée.*



Pic de production important en début de saison, puis baisse de la production pendant plusieurs semaines.*

CULTURE



Vigilance sur la taille en début de saison : il faut parfois garder un gourmand pour remplacer la tête qui se transforme en fleur.



Plant de taille moyenne mais très nombreux gourmands, avec parfois des feuilles sur les bouquets floraux.

RÉCOLTE



Calibre un peu inférieur à Noire de Crimée (autour de 200g) et très hétérogène au cours de la saison* (plus petit en fin de saison).



Rendement équivalent à Noire de Crimée, variable en fonction des années.*



Tendance au collet vert surtout en début de saison, en même proportion que Noire de Crimée.*

COMMERCIALISATION, CONSOMMATION



Très aromatique, elle est souvent décrite comme meilleure que la Noire de Crimée.

DESCRIPTION

Tomate noire et rose, de calibre moyen, légèrement côtelée.

HISTOIRE

On en sait peu sur l'origine et l'histoire de cette variété, parfois appelée Charbonneuse du Berry. Elle était déjà connue des collectionneurs de tomates dans les années 2000.

L'URGC la découvre en 2015 par un maraicher du Berry.

STATUT (2025)



Variété non inscrite au catalogue officiel



Essais en maraichage en cours



Cartes recettes disponibles



Semences commercialisées par Germinance, Catros Gérard, Les jardins de la voie romaine

*Cette fiche a été établie sur la base des 38 essais en maraichage menés par l'URGC entre 2019 et 2025. Les données marquées d'un * sont issues des essais approfondis de 2022 et 2023 (essais blocs sur 3 sites avec deux répétitions par site).*

Lucie Bourreau-Gomez et Agathe Lang – legumes@urgcentre.fr



Cette très grosse tomate charnue est particulièrement appréciée pour son calibre important, voire impressionnant ! Les maraichers mettent également en avant son bon rendement et sa très grande vigueur.

CALENDRIER DE CULTURE



Plutôt tardive comme toutes les tomates de gros calibre

CULTURE



Très vigoureuse, elle est haute (plus haute que Beefsteak*) et fait des tiges épaisses. Bon comportement en année chaude et en année pluvieuse.

RÉCOLTE



Gros calibre : 400 à 600g en moyenne, avec des maximum à 900g. Calibre x1,3 par rapport à Beefsteak*



Bonne productivité (1,15xBeefsteak en rendement par pied*)



Un peu de collet vert et d'éclatement (à confirmer) mais les fruits cicatrisent. Proportion de fruits commercialisables supérieure à Beefsteak*

COMMERCIALISATION, CONSOMMATION



Très charnue, bonne et tient bien à la cuisson. Particulièrement adaptée aux tomates farcies



Souvent comparée à la Beefsteak... mais en mieux !

DESCRIPTION

Fruits rouges, côtelés et charnus de calibre important.

HISTOIRE

L'enquête est toujours en cours pour mieux comprendre l'histoire de cette variété. Voyageuse, elle aurait été prélevée dans un château proche de Chartres avant d'être conservée par un collectionneur russe. L'URGC la découvre en 2019 chez un semencier Croate.

STATUT (2025)



Variété non inscrite au catalogue officiel



Essais en maraichage en cours



Cartes recettes disponibles



Semences commercialisées par Mille Variétés Anciennes et les Jardins de la Voie Romaine

*Cette fiche a été établie sur la base des 34 essais en maraichage menés par l'URGC entre 2019 et 2025. Les données marquées d'un * sont issues des essais approfondis de 2023 et 2025 (essais blocs sur 3 sites avec deux répétitions par site).*

Lucie Bourreau-Gomez et Agathe Lang – legumes@urgcentre.fr