

## La Violette de la Loire



1- J'ai la peau plus rouge et plus violette car je concentre un **fort taux de pigments d'anthocyane** dans ma peau, un colorant naturel au fort pouvoir antioxydant .

2- Je suis issue de **semences paysannes**. C'est le maraîcher qui me cultive, qui me sélectionne et qui produit ma graine.



3- Je suis **libre de droit**. Je ne fais pas l'objet d'un Certificat d'Obtention Végétal et je ne suis pas issue de méthodes de sélection brevetées (brevet, OGM,...).

4- Je suis une **variété population** ou à pollinisation libre. Nous ne sommes pas toutes exactement identiques, résultat d'une certaine diversité génétique au sein de la variété pour nous adapter à des environnements différents. De plus, je n'ai pas fait l'objet de méthodes de sélection qui transgressent le vivant.



5- Je suis de nouveau cultivée depuis 2010 dans les champs des maraîchers grâce à un programme de **sélection participative** associant maraîchers, scientifiques, artisans-semenciers, techniciens et consommateurs (vous !).



### Une histoire atypique mise en route par un collectif

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 populations et libres de droits testées. En 2007, c'est le coup de cœur 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 pour pouvoir continuer à observer et cultiver cette variété rebaptisée la Violette de la Loire.



### Quelques conseils de préparation

Ne pas éplucher la carotte, surtout en début de saison ou 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 carotte râpée sera finement parsemée de touches plus colorées.

⇒ **Donnez votre avis** sur cette variété de carotte grâce au questionnaire en ligne sur [www.bioloireocean.fr](http://www.bioloireocean.fr).

\*Bio Loire Océan réunit des maraîchers et arboriculteurs bios des Pays de la Loire et est partenaire de Biocoop.



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