



# La Nantaise de Grasseval

Issue de semences paysannes

*Une carotte presque classique...*

La Nantaise de Grasseval est une carotte orange, cylindrique, mi-longue. Sa chair est bien colorée légèrement sucrée et sans collet vert. Une carotte de présentation somme toute classique !



*Son originalité : une création paysanne biologique !*

La **Nantaise de Grasseval** est une **création variétale** issue d'un long travail d'observation et de sélection en agriculture biologique des producteurs de Bio Loire Océan accompagné par le réseau carotte et autres Daucus. Entre 2008 et 2012, ils ont observé plus d'une centaine de **variétés anciennes** de carottes pour finalement n'en retenir qu'une poignée pour leurs **qualités agronomiques et gustatives** complémentaires.

Depuis 2013, ces **variétés populations** sont multipliées, croisées et sélectionnées pour obtenir cette nouvelle variété baptisée la Nantaise de Grasseval.

La carotte étant une **espèce bisannuelle**, elle ne peut être améliorée que tous les 2 ans ! Ce travail fastidieux est repris en main par une poignée de maraîchers désireux de retrouver une certaine **autonomie semencière** et de disposer de **plantes adaptées à leur environnement**, pour produire des **légumes biologiques de qualité**.



## *Une volonté de retrouver des variétés adaptées*

L'association Bio Loire Océan travaille depuis de nombreuses années avec les semences paysannes. La carotte Nantaise de Grasseval s'inscrit dans ce programme et rejoint les autres espèces sélectionnées depuis plus de 10 ans comme : le poireau Brainois d'hiver, la carotte Violette de la Loire, la tomate cerise noire du Layon, nos tomates et poivrons multicolores...



### *Paroles de producteurs :*

*« Avec la Nantaise de Grasseval, nous apprécions cultiver une carotte biologique 100% locale, de la graine à la racine ! Le travail d'observation nécessaire à la sélection et à la multiplication nous apporte un regard différent sur les plantes. C'est très enrichissant et formateur ! »*

Camille SOURDIN et Nicolas ORAN, Corné (49)

### *Conseil de préparation...*

Cultivée en agriculture biologique, il n'est pas nécessaire de l'éplucher. Un lavage à l'eau claire accompagné d'un léger brossage suffit. Vous pouvez la cuire à l'étouffée dans un filet d'huile d'olive pour libérer tous ses arômes ! Vous pouvez aussi la consommer crue, râpée ou en bâtonnet pour une pause gourmande et rapide.



Notre association qui regroupe une cinquantaine de fermes en agriculture biologique 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](http://www.bioloireocean.fr)

*Ce programme de sélection participative est co-financé par la Région des Pays de la Loire.*