Gourgane

Variété : Petite du Lac St-Jean

Provenance : Norbert Robichaud

Information : L'une des plus anciennes légumineuses qui comprennent les haricots, les lentilles, etc. On la mange fraiche, mais surtout en soupe.

Gourgane

Variété : Broad Windsor Sava

Provenance : Clément Noël

Information : L'aliment cultivé le plus ancien. À Lamèque, où M. Noël grandit, la communauté en plantait. Son nom local était « Haricot des marais ». On la mange fraiche et en soupe. Elle se congèle très bien.

Haricot

Variété : St-Pons

Provenance : Norbert Robichaud

Information : La semence est passée de génération en génération d'une même famille et l'histoire orale dit que l'on produisait des 'saccés' de graines que l'on mangeait et aussi qui servait de troc entre voisins. Un échange contre d'autres vitraux, même au magasin général.

Haricot

Variété : Gousse verte

Provenance : Norbert Robichaud

Information : Les fayots sont très bons cuits, ils sont très tendres.

Citrouille/Courge

Variété : inconnue

Provenance : B&F Thériault

Courge

Variété : Galeux d''Esynes

Provenance : Norbert Robichaud

Information : elle est recouverte d'excroissances (verrues). Sa chaire est jaune, épaisse, tendre, sucrée et bonne en soupe, en gratin, en purée, en potage, etc.

Sarriette d'été

Variété : Ancienne d'Acadie

Provenance : Jocelyne Gauvin

Information : Principal assaisonnement du fricot, la sarriette joue un rôle primordial dans la cuisine acadienne

Sarrasin

Variété : Inconnue

Provenance : Marc Hébert

Information : Au début des années 1600, **le sarrasin** était une composante importante de l'alimentation des premiers colons français. Dans l'ouest du Nouveau-Brunswick, le sarrasin de Tartarie est moulu en farine et sert à confectionner des « ployes », une sorte de crêpe. Les graines sont très petites. Dans l'est du Nouveau-Brunswick le sarrasin commun est moulue en farine pour en faire des crêpes de 'boucouitte'. Les graines de ce sarrasin sont plus grosses et foncées.
Les graines de sarrasin sont aussi utilisées comme engrais vert.

Tabac

Variété : Rustica

Provenance : Jocelyne Gauvin

Information : Plante utilisée par les Premières Nations. On l'offre en remerciement à la terre avant d'y faire une cueillette

Tabac

Variété : inconnue

Provenance : Village historique acadien, Caraquet

Information : Les graines ont été reçues d'un Québécois qui voulait assurer la survie de cette variété. Contactez Philippe Basque (du Village historique) pour plus d'information.

Blé

Variété : Hercule

Provenance : Norbert Robichaud

Information : excellents grains pour faire des pâtes

Blé

Variété : Acadia

Provenance : B&F Thériault

Haricot

Variété : Blue Lake

Provenance : Marielle P.

Tomate

Variété : Scotia

Provenance : Heritage Seeds

Information : La tomate est d'origine sud-américaine. Les colons espagnols, avec Christophe Colomb en tête, ont ramené des plants de tomate en Europe.

Maïs à lessiver

Variété : Gaspé et petit blé de païs

Provenance : Norbert Robichaud

Maïs « Buttergold »

Variété : hâtif jaune

Provenance : Heritage Seeds

Maïs miel & Crème

Variété : Inconnue

Provenance : Heritage Seeds

Maïs ornemental

Variété : Inconnue

Provenance : Heritage Seeds

Carotte

Variété : Nantes écarlate

Provenance : Heritage Seeds

Betterave cylindrique

Variété : Écarlate

Provenance : Heritage Seeds

Laitue

Variété : Mélange de six variétés

Provenance : Livingston Seeds

Gourde ornementale

Variété : Inconnue

Provenance : Heritage Seeds

Ciboulette

Variété : inconnue

Provenance : Jocelyne Gauvin

Poireau

Variété : American Flag

Provenance : Inconnue

Navet Jaune

Variété : Laurentien

Provenance : inconnue

Radis

Variété :Spakler White Tip

Provenance : inconnue

Zucchini

Variété : Inconnue

Provenance : Vesey's

Patate

Variété : Kennebec blanche

Provenance : Edmond Bourgeois

Information : Avant d'arriver jusqu'ici, la pomme de terre poussait à l'état sauvage dans les Andes péruviennes et équatoriales du continent sud-américain. Cultivée par les Incas, elle a été transportée jusqu'en Europe par des explorateurs (ou envahisseurs). D'abord utilisée comme plante ornementale, ceux qui la cultivaient ont vite constaté que son rendement à l'acre surpassait de beaucoup celui des grains et qu'on pouvait la consommer.

Patate

Variété : Chieftain rouge

Provenance : Edmond Bourgeois

Patate

Variété : Russian Blue

Provenance : Inconnue

Patate

Variété : Irish Cobbler

Provenance : Edmond Bourgeois

Patate

Variété : Green Mountain

Provenance : Inconnue

Orge

Variété : Inconnue

Provenance : Inconnue

Avoine

Variété : Hollis

Provenance : Inconnue

Information : aussi connue sous le nom de l'orge nue

Lin (Suzanne)

Variété : pour la fibre

Provenance : Norbert Robichaud