

PRODUCTEUR

# JEAN-FRANÇOIS COURSAUD



## LE PRODUCTEUR

Jean-François Coursaud

## PRODUITS PROPOSÉS À LA VENTE

- Haricots demi-sec  
ou « Mojhette »  
en sac de 10 kg ou dégoussés

## Point de vente :

- A la ferme
- Marché de Coulon (dimanche)
- Marché de Niort (dimanche)

Localiser ce producteur  
en cliquant ci-dessous :



## ADRESSE DE L'EXPLOITATION

Balanger  
79510 Coulon

## INFORMATIONS

06 89 63 70 89  
jfc-haras@wanadoo.fr

## PRÉSENTATION DU PRODUCTEUR



Ne cherchez pas, c'est le dernier ! Jean-François Coursaud est à ce jour le seul producteur de mojhette cultivées sur les terres humifères et tourbeuses du Marais poitevin. Légume sec pourtant emblématique de notre terroir et cultivé depuis le XVI<sup>e</sup> siècle, il fut omniprésent sur les terres maraîchines au début du siècle dernier avec une pléthore de variétés telles que l'Alger et le Rosé de Marans, le Michelet, le

Lingot de Vendée, le Soisson, le Rognon d'Oise ou Coco du marais, et enfin le Pont-l'abbé originaire de Charente – Maritime dans la vallée de l'Amoult.

Jean-François préfère quant à lui sélectionner deux variétés, la Rognon et la Mogex (ou Mojhette) dont il ne tarie pas d'éloge sur leur qualité gustative et leur tenue en cuisson. Limitant au maximum les traitements, il arrive, selon les saisons, à fournir ses clients du 15 juin à fin octobre. Récoltés gousse à gousse puis conditionnés en sacs de 10 kg dans une chambre froide, ses haricots demi-secs sont très appréciés des amateurs qui

On lui attribue des pouvoirs magiques (comme celui de réconcilier les couples), mais aussi de protection et d'exorcisme. Elle écarterait des maux les plus variés, protégerait de la foudre !

