

La petite mâche revient en force

par Laure Gry

Il est une petite salade que l'on trouve, à l'automne et en hiver, dans de nombreux potagers : la mâche. C'est une plante rustique, facile à cultiver. Toutes les terres lui conviennent et même le climat rigoureux de l'hiver lui est indifférent. A condition, bien sûr, de choisir une variété adaptée à l'époque de culture. Ainsi les mâches dites à grosse graine seront-elles réservées aux semis précoces pour une cueillette d'automne tandis que les mâches à petite graine pourront être récoltées tout au long de l'hiver.

Longtemps, les sélectionneurs ont délaissé cette espèce. La plupart des variétés sont en effet très anciennes. Mais depuis que les maraîchers s'intéressent sérieusement à la culture de la mâche - pour être en mesure d'approvisionner le marché croissant de la quatrième gamme - voilà que de nouvelles variétés ont été créées et d'autres sont annoncées. Aujourd'hui, la "petite" salade évolue et prend de l'importance. Ce n'est déjà plus une petite espèce.

Connaissez-vous la doucette, la **boursette**, le **rampon**, la poule grasse, la **blanchette**, la clairette, la coquille, l'oreille de lièvre, la salade de chanoine, la salade de brebis, la salade des blés... ? Peut-être pas, mais vous connaissez certainement le légume qui se cache derrière tous ces noms : **la mâche**.

Une salade rustique

Comme le prouve l'abondance des termes qui la désignent, la mâche est une espèce potagère très populaire en France. Longtemps elle fut considérée comme une salade sauvage. Elle n'était pas cultivée mais poussait spontanément dans les terres de culture, en particulier dans les champs de céréales ou les vignes. Puis, chassée par l'arrivée des dés-herbants, elle a été introduite pro-

gressivement dans **les** potagers. A l'espèce sauvage, qu'on récolte encore de nos jours **dans** certains terrains, se sont substituées des variétés améliorées.

La mâche est une petite plante de la famille des **valérianacées** (nom latin *Valerianella olitoria* ou *locusta*). Elle mesure 5 à 10 cm de diamètre pour une hauteur de 5-6 cm. Ses feuilles naissent par paires superposées en croix les unes au-dessus des autres, formant ainsi une **rosette bien fournie**. Selon les variétés, les feuilles sont vert pâle à vert foncé et présentent des nervures plus ou moins marquées.

Facile à cultiver

C'est une espèce annuelle **à cycle végétatif assez court**. Semée à la fin

de l'été, au mois d'août, elle est bonne à récolter dès le mois d'octobre ; semée en automne, elle pourra être cueillie en plein hiver jusqu'au début du printemps (époque de la montée à graines). Notons qu'il est préférable de ne pas la semer trop tôt en été car elle craint la chaleur.

Peu exigeante, la mâche se plaît dans toutes les terres ordinaires de jardin, même peu fertiles. Elle est **rustique**. Nul besoin de préparer longuement le terrain puisqu'elle préfère les sols fermes et tassés. Un simple binage suffit pour éliminer les mauvaises herbes. La mâche se sème en place et sa levée est très rapide (8 à 10 jours). Par la suite, les soins d'entretien se résument à un ou deux sarclages et un coup d'arrosoir si nécessaire (*voir encadré : Réussir la mâche au potager*).

Chez le marchand-grainier, la mâche se vend bien

La mâche est si facile à cultiver qu'elle remporte, invariablement, beaucoup de succès auprès des jardiniers amateurs. En plus, elle sait se faire apprécier car elle est récoltée pendant les mois d'hiver, à une époque où les salades traditionnelles sont rares. Si bien qu'en cette saison, dans presque tous les potagers, entre deux rangs de poireaux ou de choux, une petite place est réservée à la mâche.

Les Maisons de semences ne le démentiront pas. Chaque année, si

d'organiser la production en fonction du marché actuel. Pour le Président Jean-Pierre Jouffray, il faut cesser de rêver à une hypothétique reprise fulgurante des ventes et s'occuper d'une restructuration nécessaire pour tous les acteurs de la filière (obteniteurs, producteurs et agriculteurs-multiplicateurs). Après la constitution d'un stock de 1.500 tonnes permettant de répondre à d'éventuelles augmentations de la demande ou aux besoins exceptionnels de l'étranger, la situation idéale serait de ne disposer sur le marché que de 15.000 ha de récolte à chaque campagne, surface garantissant sans problèmes les 5.000 tonnes vendues chaque année. Il faut donc que s'installe une concertation entre les différents producteurs. Pour y parvenir, la Fédération fonde beaucoup d'espoir sur les clubs variétaux qu'elle souhaite voir se développer. Pour elle, ces clubs où les intérêts sont communs, obligent la circulation de l'information. Ils devraient permettre, à terme, une régulation de la production. Mais tout reste à faire et, pour le moment, une grande prudence doit régner pour éviter de retomber dans le contexte d'une surproduction.

La déshydratation est-elle un secteur complètement à part ?

La luzerne cultivée pour la déshydratation occupe un peu plus de 70.000 ha en France, très regroupés dans quelques régions, et surtout en Champagne.

Cette activité est fortement soutenue par les aides communautaires. Bien que celles-ci soient en baisse, elles représentent tout de même plus de 6.000 F par hectare. Mais le principe de ce soutien ne semble pas remis en cause.

70.000 ha, c'est à peine 15 % des surfaces françaises en luzerne. Toutefois, comme cette culture est renouvelée régulièrement tous les deux ans, ce créneau représente environ 25 % du marché français des semences.

Ce marché intéresse tout particulièrement les semenciers. D'abord, parce qu'il est régulier, et avec peu d'interlocuteurs à convaincre. On comprend donc pourquoi les sélectionneurs travaillent ce débouché. Les thèmes de recherche actuels sont principalement l'augmentation du rendement et de la teneur en protéines.

Il semble que le rendement en déshydratation puisse être amélioré par une

meilleure adaptation des luzernes flamandes aux coupes fréquentes, liée à une plus grande vitesse de repousse entre une variété qui redémarre en 2-3 jours et une autre qui demande 12-13 jours, l'écart de production par jour est énorme.

Quant à la teneur en protéines, elle est certes d'un niveau satisfaisant par rapport aux exigences communautaires (17 %). Mais, sur le marché des aliments du bétail, la concurrence est de plus en plus sévère entre les différentes sources de protéines, en particulier les tourteaux et les pois. Pour être valorisée correctement, la luzerne déshydratée doit donc faire nettement mieux que les 17 % réglementaires.

Ces critères de sélection sont-ils intéressants pour des variétés utilisées par les éleveurs ? Pas toujours directement. En tout cas, ils ne sont pas non plus négatifs.

A vrai dire, pour les éleveurs, l'intérêt de ce secteur déshydratation, c'est surtout de dynamiser les travaux concernant cette plante, non seulement la sélection, mais les recherches sur la physiologie, les techniques de culture, le matériel... avec des moyens financiers largement supérieurs à ceux de l'élevage.

Tous ceux qui s'intéressent à la luzerne, même pour d'autres usages, ont donc intérêt à suivre de près ce que découvre la déshydratation.

Quels profils pour la luzerne de demain ?

Pour que les surfaces de luzerne repartent en France, vanter ses qualités nutritionnelles, économiques et agronomiques ne suffit pas. Il est avant tout nécessaire de lui redonner une image de marque. Il faut balayer le côté culture traditionnelle rustique pour faire passer auprès des agriculteurs le message de la luzerne culture de pointe à mener de façon très précise, selon l'usage souhaité. De plus en plus, les sélectionneurs vont devoir orienter leurs travaux vers une spécialisation des variétés en fonction des besoins des agriculteurs.

L'adaptation des nouvelles variétés à des utilisations très précises sera primordiale dans le futur. Si l'on regarde les débouchés de la luzerne, il semble se dessiner **5 types de créneaux**. Et pour chacun d'eux, les caractéristiques de la luzerne devront être différentes.

La luzerne destinée à la déshydrata-

tion sera une luzerne intensive. Elle devra proposer un rendement élevé et régulier, une bonne adaptation aux coupes fréquentes et aux repousses rapides, une teneur élevée en protéines et des caractéristiques technologiques précises.

Au deuxième type correspondra une luzerne intensive destinée à l'élevage laitier de pointe. Utilisée sous forme de foin et d'ensilage, elle sera productive, riche en énergie et en protéines et de bonnes digestibilité et ingestibilité.

Le troisième type sera semi-intensif. En plus du foin et de l'ensilage, on l'exploitera en pâture au cours de l'été. Elle pourra servir à améliorer des parcours sur sols difficiles.

Le quatrième créneau d'utilisation de la luzerne sera l'association avec une graminée (brome ou dactyle). Là encore, la valeur alimentaire aura de l'importance.

Enfin, dernière utilisation, plus marginale, la luzerne destinée à servir de couvert végétal anti-érosion (bordure d'autoroute) ou d'engrais vert. Dans ce cas, on pourra employer des luzernes annuelles déjà existantes aux USA et en Australie. L'INRA de Montpellier travaille aussi ce type de variétés.

Globalement, l'élevage devrait rester l'utilisation la plus importante de la luzerne. Parmi toute la panoplie des espèces fourragères disponibles, les choix des éleveurs vont s'affiner en fonction de leurs besoins précis. C'est donc là où elle peut faire valoir ses meilleurs atouts que la luzerne a des chances de se maintenir, voire se développer.

Faut-il rappeler que la luzerne préfère de beaucoup les sols sains et plutôt calcaires ? Cela dit, c'est une plante qui intéresse aussi bien le nord que le sud du pays, avec le développement prévisible des variétés méditerranéennes.

En fait, lorsqu'on interroge des éleveurs adeptes de la luzerne, on constate que leur principale motivation reste la **sécurité d'approvisionnement** permise par cette culture, une des plus résistantes à la sécheresse.

Tant que l'on n'aura pas résolu le handicap de son manque d'énergie, la luzerne ne sera sans doute pas le fourrage des élevages hyper-performants. Mais, pour les éleveurs un peu limités dans leurs possibilités d'intensification, cette plante offre un réel intérêt et qui pourrait aller en augmentant.

l'on considère le nombre de sachets de graines commercialisés, **la mâche fait partie des espèces potagères les plus vendues**. Juste après ou à égalité avec le radis, la carotte et le persil.

Par contre, en chiffre d'affaires, le classement n'est plus le même. Comparé à la tomate ou au melon, le sachet de graines de mâche est très économique. C'est un avantage de plus pour le jardinier. Quant au distributeur, il **ne** doit pas sous-estimer ce légume dans sa gamme. Peut-être que vendre de la mâche ne lui rapporte pas beaucoup. En tout cas, elle lui amène la visite de nombre de clients à la fin de l'été, une saison habituellement calme pour le marchand-grainier.

La mâche nantaise, de renommée internationale

Au niveau du maraîchage en France, quelle est l'importance de la mâche, et notamment, comment se place-t-elle parmi les autres salades ? Les données statistiques disponibles sont malheureusement imprécises. Néanmoins, en 1986, la production française de mâche était estimée à environ **8.000 tonnes** contre 460.000 tonnes pour l'ensemble des salades (laitues, batavias, romaines, frisées et scaroles). On peut remarquer aussi que le marché a progressé au cours des dernières années.

Actuellement, la mâche est cultivée dans la plupart des "**ceintures vertes**" autour des grandes villes. Des surfaces difficiles à chiffrer mais plutôt faibles. Beaucoup plus importante est la production de la région de Nantes, secteur qui est réputé de longue date pour la qualité de ses légumes de plein champ. Il est vrai que les maraîchers nantais bénéficient de conditions idéales pour leurs cultures. Au climat tempéré de la vallée de la Loire, encore adouci par la proximité de la mer, s'ajoute la nature des sols sableux dans la plaine alluviale. Riches de ces atouts, les maraîchers de Nantes sont devenus de véritables spécialistes de la mâche. Désormais, la "**mâche nantaise**" connaît une renommée nationale et même internationale.

La France est le premier producteur européen de mâche, suivi par la RFA (environ 5.000 tonnes en 1986) et le Benelux (1.000 tonnes). Par contre, les pays méridionaux et la Grande-Bretagne n'ont découvert que récemment ce produit.

Chaque année, la France exporte une partie de sa production vers l'Allemagne et la Suisse. De fait, les Alle-



Laure Gry

La mâche est une spécialité de la région nantaise qui assure plus de 80% de la production nationale. Priorité à la qualité ! C'est la devise des maraîchers du Val Nantais, la plus importante coopérative légumière française.

mands sont les plus gros consommateurs de mâche. Chez eux, elle s'appelle la **Feldsalat** (salade des champs) (1). Ils la préparent souvent en salade mélangée avec d'autres légumes, comme la betterave rouge cuite ou le céleri **rave**. Un de leurs plats préférés !

En France, si l'on excepte les jardiniers amateurs fidèles à la tradition, la consommation de mâche est plutôt faible. C'est dans le Bassin parisien et le Nord que les amateurs sont les plus nombreux. C'est-à-dire les deux régions de culture traditionnelle de la mâche avant le transfert en région nantaise. Quels meilleurs témoins que les noms des anciennes variétés *Coquille de Louviers*, *Verte de Cambrai*, *Verte de Louviers*, *Verte d'Etampes...* !

Un bon légume, non sans reproches

Ailleurs, le légume mâche a relativement peu de succès. Pourquoi une consommation si faible ? Avouons d'abord que les Français ne sont pas des gros mangeurs de salade verte. Cela étant dit, **entre** une laitue d'hiver et une mâche, **ils** préfèrent la laitue. Plusieurs raisons peuvent expliquer ce choix. En effet, il n'est pas toujours possible de trouver de la mâche, quand on le veut, sur son marché. Ensuite, la mâche s'abîme vite après récolte : elle se fane, jaunit... et perd toute sa saveur. Et sur-

tout, cette salade est plus difficile à préparer, ce qui ne plaît pas aux ménagères pressées. Car pour éliminer le sable qui se glisse à l'intérieur des rosettes, il faut la laver plusieurs fois, soigneusement. Enfin, dernier reproche - et non des moindres - il arrive que, en dépit de rinçages répétés, un grain de sable glisse sous la dent... Une sensation très désagréable qui suffit parfois à nous dégoûter de la mâche.

Mais aujourd'hui, avec l'arrivée de la quatrième gamme, le marché est en pleine évolution (*voir encadré : La mâche en quatrième gamme*). En France, nombreux sont ceux qui ont redécouvert la mâche grâce à ce nouveau mode de commercialisation. Rappelons qu'un article de quatrième gamme est un "*produit frais, conditionné et prêt à l'emploi*" (les trois premières gammes sont respectivement le frais, la conserve et le surgelé).

Vive la mâche quatrième gamme !

Il se trouve que la mâche est parfaitement adaptée à ce nouvel emballage.

(1) En Grande-Bretagne, la mâche est la *lamb's lettuce* (laitue d'agneau par analogie à la doucette). Aux Etats-Unis, on parle de *corn salad* (salade des maïs) ou tout simplement de "**mâââche**". Enfin, en Espagne, c'est la *hierba de canonigos* (herbe des chanoines).

Par rapport aux autres salades - laitue, scarole, chicorée ou frisée - la mâche a l'avantage de ne pas être coupée. Il n'y a donc ni blessures (ouvertures à la prolifération microbienne), ni perte d'eau : la plante garde une tenue correcte plus longtemps.

Pour le consommateur, il ne reste plus qu'à ouvrir le paquet et glisser la salade - garantie sans sable - dans le saladier. Ainsi conditionnée, la mâche gagne de nouveaux adeptes. Certains parlent même de "*nouvel ancien légume*". Depuis 1986, les quantités commercialisées ont réellement progressé. Dommage qu'on ne dispose pas de chiffres assez récents pour confirmer ce développement. Mais à Nantes, il est certain que les surfaces consacrées à la mâche sont en nette augmentation et les maraîchers sont aussi plus nombreux à s'y intéresser.

Ce bouleversement dans le domaine du maraîchage, consécutif au nouveau débouché offert par la quatrième gamme, ne peut qu'être bénéfique pour le secteur du jardinage.

Récemment, pour faire connaître leurs produits, les producteurs nantais ont mené plusieurs actions de promotion : campagne d'affichage dans tous les **MIN** (Marchés d'Intérêt National) de France, ainsi que dans le métro parisien, spots publicitaires à la télévision... La mâche n'a pas été oubliée. On se rappelle des slogans "*La mâche nantaise, la salade de saison*" ou "*Prenez l'hiver en mâche*". C'est un formidable "coup de pub" en faveur de la mâche.

Le choix du jardinier

Quelle peut être la réaction des jardiniers après cette campagne ? Les traditionnels continuent à faire de la mâche car "*rien ne vaut une salade cueillie toute fraîche dans son potager, encore mieux que la quatrième gamme, c'est tout dire !*" Et les nouveaux jardiniers, après avoir vu ou entendu la publicité, n'ont plus qu'une seule envie : "*L'année prochaine, je me lance dans la culture de la mâche*".

Bientôt l'été, l'époque où le jardinier prépare ses semis de mâche et vient demander conseil à son marchand-grainier. Quelles variétés choisir ? Comment se différencient-elles ? Certaines ont-elles un meilleur goût ? Quand faut-il semer pour profiter de la mâche dès l'automne ? Peut-on encore cueillir après l'hiver ? Autant d'interrogations, et bien d'autres encore, qui préoccupent le jardinier au moment d'acheter ses graines. Autant de questions qu'il va donc

poser tout naturellement à son fournisseur habituel.

Deux types de variétés, à grosse ou petite graine

Comme l'indique notre tableau, présentant l'ensemble des variétés inscrites au Catalogue officiel français, le classement est assez simple. On distingue nettement deux grands types variétaux : la mâche à grosse graine et la mâche à petite graine (2).

Les **variétés dites "à grosse graine"** ont effectivement des graines plus volumineuses : on en compte 600 au gramme contre 1.000 pour l'autre type. Mais ce n'est pas la seule différence. Ces variétés sont caractérisées par des feuilles longues et larges, tendres, de couleur vert pâle et à nervures bien apparentes. Les mâches à grosse graine sont également **hâtives** (développement rapide) et **très productives** (volume important des rosettes). Par contre, elles résistent mal au froid. Elles conviennent donc mieux aux premiers semis, à la fin de l'été, pour une

récolte en automne avant les gelées. La variété **A grosse graine** est une spécialité hollandaise, elle est connue aussi sous le nom de "Mâche de Hollande". Autrefois très cultivée en France, elle est aujourd'hui moins utilisée et réservée uniquement aux semis précoces. Notons que la seconde variété du tableau, **Valgros**, est très proche de la première variété du type.

Pour le maraîcher, la mâche à grosse graine a l'avantage de fournir des rendements élevés mais elle a l'inconvénient de mal supporter le transport (ses feuilles de consistance molle ne voyagent pas très bien). Pour le **jardinier amateur**, elle est intéressante du fait de sa précocité : elle pousse très vite et, semée en août, elle peut être récoltée dès le mois d'octobre. Si on

(suite page 24)

(2) Figure aussi - pour mémoire - dans le tableau, l'ancien type **d'Italie** à feuilles de laitue qui appartient en fait à une autre espèce botanique, **Valerianella eriocarpa**, voisine de la mâche. Cette variété n'est pratiquement plus vendue.



La mâche à grosse graine diffère des autres variétés par ses feuilles très allongées, de couleur vert pâle et nettement marquées de nervures secondaires.

Caractéristiques des variétés de mâche inscrites au Catalogue officiel français

Variété (et année d'inscription)	Obtenteur ou producteur (1)	Précocité	Port	Feuilles en rosette				Résistance au froid	SIS INCE au IIII u (2)	Observations
				taille	forme	aspect	couleur			
Type à grosse graine										
A grosse graine (52) = Mâche de Hollande	FHIJKLM	précoce	étalé	grandes	très allongées et larges	à nervures très marquées, tendres	vert pâle	sensible		très productive, production précoce, goût moyen
Valgros (71)	Van der Ploeg's	précoce	étalé	grandes	allongées et larges	à nervures très marquées, tendres	vert pâle	sensible		variété très proche de la Mâche à grosse graine
Type à petite graine										
Coquille de Louviers (52)	ABHIJKL	moyenne	compact	moyennes	arrondies (en forme de cuiller)	brillantes et épaisses	vert foncé	très bonne		marché amateur, très bon goût
Gala (88)	Clause	précoce	intermédiaire	assez grandes	rondes et larges	épaisses	vert moyen à foncé	bonne	•	marché professionnel (conseillé 4' gamme)
Jade (88)	Clause	précoce	dressé	assez grandes	allongées et larges	lisses et épaisses	vert foncé	bonne	•	marché professionnel (conseillé 4' gamme)
Ronde Maraichère (52)	ABHJKLM	moyenne	dressé	assez grandes	longues et larges	lisses	vert blond	moyenne		développement végétatif assez rapide, pour semis précoce
Vérella (82)	Clause	précoce	compact et érigé	assez grandes	arrondies (un peu en forme de cuiller)	brillantes	vert foncé	bonne	•	marché amateur, développement végétatif important, très bon goût
Verte à coeur plein (52)	BDGHIJK	moyenne	compact	petites	arrondies	brillantes	vert foncé	très bonne		marché amateur
Verte de Cambrai (54)	B L M	moyenne	compact	moyennes	rondes et larges (rosette bien pleine)	lisses et brillantes	vert foncé	très bonne		bonne conservation (conseillé 4' gamme)
Verte de Louviers (52) = Verte de Rouen	CEKM	tardive	compact	très petites	courtes	veinées	vert foncé	très bonne		très bon goût
Verte d'Etampes (52)	ABIKLM	tardive	compact	très petites	courtes	épaisses et charnues, très veinées	vert très foncé	très bonne		très bon goût
Autre type (espèce <i>Valerianella eriocarpa</i>)										
D'Italie à feuilles de laitue (52)	A K	moyenne	intermédiaire	moyennes à petites	allongées	un peu ondulées	vert blond doré	sensible		à cultiver dans le Midi ou sous abri, goût spécial

(1) Pour les variétés du domaine public, de plus de 20 ans, voir la liste des établissements producteurs. Figurent, en caractères gras, les établissements qui ont fourni des échantillons vérifiés conformes par le CTPS ; en caractères maigres, les établissements pour lesquels la conformité n'a pas été vérifiée.

(2) Seules les variétés signalées par un point sont résistantes aux races communes de mildiou.

Liste des producteurs

A : Caillard	D : Fabre	G : Gondian	J : Simon Louis	M : Vilmorin
B : Clause	E : Fontaine	H : Griffaton	K : SPG	
C : Delorme	F : Gautier	I : Lecouf-Maillet	L : Tézier	

(suite de la page 22)

veut continuer à profiter de la mâche en hiver, il suffit d'étaler dans le temps ses semis en utilisant ensuite d'autres variétés résistantes au froid.

Les **variétés dites "à petite graine"** sont plus nombreuses et plus diversifiées. Toutes présentent des rosettes assez compactes et dressées. Le feuillage est de couleur vert moyen à vert très foncé. Au niveau de la forme des feuilles, on observe quelques différences entre les variétés.

Diversité de formes, de goûts et de couleurs

La variété **Ronde maraîchère** a des feuilles longues et larges et se développe très rapidement. Elle convient mieux pour les cultures de première saison. On l'appelle parfois "*la Parisienne*".

La mâche **Coquille de Louviers** se

reconnaît facilement pour ses feuilles incurvées en forme de cuiller et disposées en rosette bien fournie (voir photo). Elle a aussi la particularité d'avoir très bon **goût**, d'où son succès chez les amateurs. Par contre, en maraîchage, elle est moins appréciée car elle retient le sable à l'intérieur de ses feuilles "en coquille" et se nettoie donc plus difficilement.

Certaines mâches "**à petite graine**" se distinguent pour **leur très bonne rusticité** (voir les quatre dernières variétés du tableau). Elles sont connues sous le nom de "**Vertes**" qui rappelle la couleur très foncée du feuillage. Leurs feuilles arrondies, plus petites que celles des variétés précédentes, sont également plus épaisses. D'où leur meilleure résistance aux rigueurs hivernales. Soulignons à ce propos que les rosettes de mâche supportent d'autant mieux le froid qu'elles ne sont pas trop développées au moment des gelées. Pour une récolte en hiver - et jusqu'au début du prin-

temps - il est donc conseillé de semer tardivement.

De toutes les mâches "vertes", c'est la **Verte de Cambrai** qui est la plus utilisée en maraîchage. Au dire des professionnels, c'est elle qui "*fait le plus de poids*". En effet, les rosettes sont en général bien pleines et larges. De plus, elle a l'avantage de bien se conserver après la récolte : les feuilles, épaisses et charnues, restent croquantes plus longtemps. La Verte de Cambrai est bien adaptée à la quatrième gamme. A Nantes, on a l'habitude de la surnommer "**la coquille**" mais attention à la confusion, car cette variété est très différente de la "vraie" Coquille de Louviers.

Les jardiniers amateurs connaissent mieux, parmi les "vertes", la variété **Verte d'Etampes**. Celle-ci présente des feuilles à la fois épaisses et souples, légèrement ondulées, et très veinées. Les touffes de feuilles sont particulièrement **petites et sont**

Pour réussir la mâche au potager

Pour réussir la mâche, il faut d'abord choisir une variété adaptée à l'époque de culture. A savoir, une variété "à grosse graine" si l'on souhaite cueillir de la mâche dès l'automne, une variété classique "à petite graine" si l'on préfère récolter plus tard en hiver, une variété dite "verte" si l'on veut encore profiter de la mâche après les froids vigoureux. Le mieux, c'est d'utiliser **plusieurs variétés** et **d'échelonner ses semis**. A partir du mois d'août, pour les variétés les plus précoces, jusqu'au mois d'octobre pour les plus tardives. Ainsi, il est possible de récolter de la mâche dans son potager, sans interruption, près de six mois sur douze.

Les graines de mâche sont petites (600 à 1.000 par gramme), grisâtres et globuleuses. Elles conservent leur faculté germinative pendant quatre à cinq ans. Mais il faut signaler le mauvais taux de levée des graines de l'année (elles germent très lentement car leur dormance n'est pas totalement levée).

La mâche s'accommode de tous les sols, mais sa préférence va aux **terres fraîches, fermes et de fumure ancienne**. Veiller aussi à tenir le terrain propre car la mâche se défend mal contre les mauvaises herbes.

Semis à la volée ou semis en lignes ?

La seconde technique est recomman-

dée pour faciliter l'entretien de la culture (éclaircissage, binage). Les graines seront peu enterrées, juste recouvertes par un léger coup de râteau.

La **levée** est d'autant plus rapide que la terre est bien tassée : les premières pousses apparaissent en une huitaine de jours. A noter que les semis précoces, en août, sont plus fragiles en raison de la chaleur. Pour obtenir une levée régulière et rapide, **on a** intérêt à maintenir le sol frais par des arrosages fréquents ou par un paillage. A l'inverse, les semis tardifs demandent peu de soins. Rappelons simplement que les cultures destinées à passer l'hiver ne doivent pas être semées trop tôt, pas avant le mois de septembre. Les rosettes de feuilles résistent en effet d'autant mieux aux gelées qu'elles ne sont pas trop développées.

Bien sûr, un des avantages de la mâche, pour le jardinier, c'est de n'occuper **qu'une toute petite place** au potager. Il est même possible de la semer au milieu d'une culture qui n'est pas encore arrivée à son terme, à la fin de l'été. Par exemple, dans une rangée de pieds de tomates. Ou alors, la mâche est semée en association avec d'autres légumes, comme les radis, les navets, les poireaux. Les maraîchers, eux-mêmes, pratiquent cette double culture.

Après la mise en place, les **soins culturaux** sont des plus réduits. Ils se résument à un ou deux binages, selon la propreté du terrain. Il convient également d'éclaircir la culture si les mâches sont trop serrées. Et l'on peut repiquer les plants arrachés, qui reprennent sans aucune difficulté.

Dès le mois d'octobre, pour les premiers semis, la **cueillette** peut commencer. Les rosettes sont arrachées ou, mieux, coupées au couteau au niveau du collet. Dans le cas où les semis ont été échelonnés, grâce au choix de plusieurs variétés, la récolte pourra se poursuivre tout au long de l'hiver - **au fur et à mesure des besoins** - jusqu'au début du printemps. A cette époque, les plantes de mâche montent à graines.

Même si les rosettes adultes peuvent attendre un certain moment avant d'être cueillies, il est préférable de ne pas trop tarder - tant pis pour le rendement ! - car ensuite les feuilles durcissent et perdent de leur goût.

Surtout, après récolte, la mâche a la particularité de se faner et de jaunir très vite. L'idéal, c'est de préparer sa salade, quelques heures après la récolte. Fraîcheur, saveur et vitamines garanties !



Des feuilles incurvées en forme de cuiller, épaisses, luisantes et vert foncé... Pas de doute, cette variété est la Coquille de Louviers qui se distingue aussi par sa saveur.

souvent composées de plusieurs rosettes portées sur un axe très court. Elles sont donc plus difficiles et plus longues à éplucher mais l'effort est largement récompensé car cette mâche est très savoureuse.

Honneur aux nouveautés

N'oublions pas, surtout, de parler des **nouveautés**. Trois variétés ont en effet été inscrites récemment et apportent un peu de renouveau à ce catalogue déjà fort ancien (3). Il s'agit de Verella, Gala et Jade, toutes trois sélectionnées par Clause. La première répond mieux aux besoins des jardiniers amateurs tandis que les deux suivantes s'adressent en particulier aux maraîchers.

Quel est l'intérêt de **Verella**, si on la compare aux autres variétés plus anciennes ? Premier atout, Verella est précoce et très productive : les rosettes se forment rapidement... et occupent un bon volume dans le saladier. Deuxième atout, Verella est résistante aux races communes de

mildiou. C'est une caractéristique intéressante car, bien entendu, personne ne voudrait consommer une salade de mâche infestée de ce parasite. Dernier avantage, mais non des moindres, Verella **est** reconnue et appréciée pour sa saveur très fine. Conclusion, le marchand-grainier a tout intérêt à conseiller cette variété aux jardiniers amateurs.

Par contre, chez les professionnels, Verella a déçu. A cause de sa mauvaise **présentation**. Pour eux, "elle se tient mal". Effectivement, les feuilles arrondies ont tendance à s'incurver en forme de cuiller. On dit qu'"elles roulent". Ce qui gêne le nettoyage et nuit à la commercialisation.

Heureusement pour les maraîchers, les toutes nouvelles variétés **Gala** et **Jade** sont mieux adaptées au secteur professionnel. Elles sont précoces, à port dressé, à feuilles planes et résistantes aux races communes de mildiou. Il semble que l'on parle plus de Jade : cette variété est très productive mais surtout elle bénéficie d'une très bonne présentation. Les rosettes

sont dressées et bien fournies. Les feuilles sont lisses, épaisses et de couleur vert foncé brillant. Comme la mâche Verte de Cambrai, elle démontre une bonne aptitude à la transformation industrielle en quatrième gamme.

Une sélection difficile

La description de ces nouveautés nous amène tout naturellement à parler de la sélection en mâche et des objectifs de l'amélioration variétale.

Une observation pour commencer : la mâche est peu travaillée en France et ne semble pas intéresser beaucoup les Maisons de sélection, à l'exception de Clause. Il est vrai que, vu la diversité des espèces potagères, il est difficile et coûteux d'engager des programmes de recherches sur chaque légume... sans oublier les espèces florales ! De même, il faut bien admettre que la mâche n'est pas aussi importante que la laitue, la tomate, la carotte... et qu'il peut être plus utile de concentrer ses efforts de recherches sur des espèces majeures. Il est certain, également, que les améliorations de la mâche ne vont pas révolutionner le marché de la salade. Bien plus urgents sont les travaux de sélection pour mettre au point des résistances à certains parasites en laitues, et ceci n'est qu'un exemple.

Ces remarques sont d'autant plus fondées que la mâche n'est pas facile à sélectionner. Laissez une plante monter à graines, vous constaterez que la fleur de mâche est minuscule (elle ne mesure que 1,5 mm de haut). Les croisements se font donc sous loupe binoculaire et ne sont guère aisés.

La mâche est une espèce **autogame** stricte, c'est-à-dire que les fleurs sont fécondées par du pollen issu de la même plante. Plus précisément, la mâche est **cleistogame** : les fleurs ne s'ouvrent pas et sont pollinisées par leur propre pollen.

Pour effectuer les croisements, le chercheur doit travailler sur la fleur en bouton. Et ouvrir un bouton d'un millimètre, ce n'est pas simple ! Puis, il faut castrer. Et éliminer les étamines logées dans une si petite fleur, c'est plutôt délicat ! Ensuite, seulement, le sélectionneur effectue la fécondation en déposant du pollen, prélevé sur

(3) L'année 1952 correspond à la date de création du Catalogue officiel français en mâche mais, en réalité, certaines variétés sont beaucoup plus anciennes.

une autre variété, au-dessus du pistil. En essayant de viser juste ! Il ne reste plus qu'à attendre la formation des graines... et recommencer avec d'autres parents.

rs ndement...

But de ces croisements, l'amélioration variétale. Quels sont donc les principaux objectifs de sélection ? En priorité, vient la **productivité**. Les rosettes doivent être touffues. Assez fournies mais pas trop denses (on ne cherche pas à obtenir un chicon comme pour l'endive). Pour faire du volume - et du poids - les feuilles seront assez larges et pas trop fines. En contre-exemples, les petites mâches maigres, celles que l'on rencontre encore au bord des champs, ne valent pas grand chose aux yeux des professionnels.

Parallèlement à la productivité, le sélectionneur cherche à améliorer la **précocité** afin de réduire le temps de culture. La nouvelle variété Jade, par exemple, se développe beaucoup plus vite que les variétés dites "vertes", cultivées dans les mêmes conditions.

... n s aussi de la ten

La productivité ne suffit pas. Le maraîcher choisit aussi une variété en

fonction de sa présentation. Il tient compte de son **aspect au stade cueillette**. Si les rosettes sont à port étalé, elles seront plus difficiles à récolter. Et il y aura plus de pertes. Si les feuilles sont incurvées en forme de coquille, elles auront tendance à retenir le sable et le nettoyage sera long et ...vain. Par conséquent, le maraîcher préfère les mâches à port dressé et à feuilles planes. Ce sont notamment ces variétés qui montrent la meilleure aptitude à la transformation en quatrième gamme.

Puis intervient l'**aspect au stade commercialisation**. Le consommateur refusera d'acheter une mâche aux feuilles gaufrées car il pensera qu'elle est atteinte de virus ou d'une autre maladie. Même réaction devant une mâche aux feuilles molles et de couleur jaunâtre. Ce n'est pas là une bonne salade. Au contraire, le sélectionneur s'efforce de créer des variétés aux feuilles lisses, moyennement épaisses et de couleur vert franc à vert très foncé. A noter que les nervures sont plutôt à éviter (certains producteurs parlent péjorativement de "côtes" comme pour les épinards).

A propos des cotylédons

Avec le développement de la quatrième gamme, est apparu un nouvel impératif. Non seulement les maraîchers sont exigeants sur l'aspect des

feuilles de mâche, mais voilà maintenant qu'ils deviennent pointilleux sur l'aspect des **cotylédons**. C'est-à-dire les deux feuilles embryonnaires - et minuscules - situées à la base de la rosette. **Au champ, ils ne se remarquent pas**. Par contre, après la récolte, ces deux cotylédons ont tendance à jaunir et ils ressortent mieux par contraste avec le vert des rosettes. Dans une barquette, ou dans un sachet de quatrième gamme, cela fait mauvais effet ! Il semble que, selon les variétés, les cotylédons jaunissent plus ou moins vite. Ainsi une variété précoce est plus sensible. Ce qui ne facilite pas le travail des sélectionneurs qui cherchent à améliorer à la fois la précocité et l'aspect des rosettes. Mais un autre critère est déterminant, c'est le stade de récolte. Nul doute que plus on retarde la cueillette, dans l'espoir d'un meilleur rendement, plus la qualité baisse par jaunissement des cotylédons et des feuilles de base.

Que le jardinier amateur ne se tracasse pas ! Pour lui, les cotylédons ne sont pas un problème car il a la chance de pouvoir cueillir au bon moment. Assez tôt et juste avant de consommer. La mâche ainsi récoltée n'aura le temps ni de se faner, ni de jaunir et elle gardera toute sa saveur et ses vitamines.

Objectif qualité

Bien sûr, améliorer la **qualité gustative** est aussi un des objectifs prioritaires de la sélection. D'une part, la feuille doit être craquante et charnue. Ni trop molle, ni trop épaisse. D'autre part, elle doit avoir **bon goût**. Parler du goût, c'est subjectif. Pour preuve, la saveur très spéciale des mâches sauvages ne plaît pas à tout le monde. Néanmoins, il faut bien reconnaître que certaines variétés sont fades, d'autres ont une saveur plus fine.

Signalons à ce propos l'étude de notre confrère *L'Ami des jardins* (4) qui a réalisé un "banc d'essais comparatif" avec quelques variétés communes de mâche. Toutes ont été cultivées dans les mêmes conditions et chacune a été jugée sur l'aspect, la



Bravo pour la présentation ! La nouvelle variété Jade (Clause) a un port dressé et des feuilles vert foncé parfaitement lisses. Cette mâche a le profil idéal pour la quatrième gamme.

(4) *L'Ami des Jardins* n. 746 - Septembre 1988
14, rue Brunet - 75017 Paris - Tél. (1) 43.80.05.50.

(5) *Vit (obtention Hild)* n'est pas présentée dans notre tableau car elle n'est pas inscrite au Catalogue officiel français. Cependant, inscrite au Catalogue européen, elle est connue et utilisée en France par les maraîchers.

La mâche en version quatrième gamme

Après le frais, la conserve, le surgelé, voici l'heure du **légume quatrième gamme**. C'est-à-dire un "produit frais, conditionné et prêt à l'emploi".

Ce nouveau mode de commercialisation est apparu en France au début des années 80. Après un démarrage timide, le marché des légumes en quatrième gamme a considérablement progressé depuis 1984. Ce développement s'inscrit bien dans le cadre des évolutions des mœurs alimentaires : le Français passe beaucoup moins de temps à la préparation des repas et consomme de plus en plus du "tout prêt".

Aujourd'hui, en quatrième gamme, l'assortiment est large mais le principal produit reste la salade et plus précisément la salade mélangée de diverses chicorées (frisée, scarole, rouge, pain de sucre...). Dès 1986, une autre salade a pris de l'importance au niveau des tonnages commercialisés, c'est **la mâche**.

Le succès de la mâche en quatrième gamme s'explique facilement. Ainsi conditionnée, elle perd son lourd handicap qui est la **contrainte de préparation**. Notons en effet que, de tous les légumes frais, la mâche est jugée, par les consommateurs, comme le plus difficile à préparer (résultats d'une enquête CTIFL). A égalité avec le cresson, et devant les petits pois... les radis... les choux... le poireau... la carotte... l'endive et enfin la tomate. Bien sûr, le frein d'usage de la mâche est son nettoyage. Ou comment se débarrasser de ces fâcheux grains de sable !

Pour les professionnels, au contraire, **la mâche est parfaitement adaptée à la préparation en quatrième gamme**. Non seulement les déchets sont réduits - critère très important pour les producteurs - mais en plus, cette salade ne nécessite pas de coupe. D'où l'absence de perte d'eau et de blessures. Et l'assurance d'une bonne tenue dans le

sac. Il est certain que, par rapport à une chicorée ou une laitue, la mâche est beaucoup moins sujette à la prolifération microbienne (au niveau de la coupe des feuilles).

Pas de déchets, pas de coupe, la transformation de la mâche en "produit de quatrième gamme" est relativement simple.

La mâche est livrée "**brut arrachage**". Les rosettes sont récoltées à l'envers pour laisser le sable s'échapper, avant que le froid de l'entrepôt ne provoque une contraction des feuilles. Elles ne sont pas pré-nettoyées, alors que dans le cas d'une commercialisation en frais, la récolte est toujours suivie d'un lavage chez les producteurs. On évite ainsi toute manipulation inutile qui pourrait abîmer les rosettes. Aussitôt livrée - et agréée -, la mâche est entreposée en chambre froide humide (température 2-3 degrés C et 99 % d'humidité) où elle n'attend pas plus de 24 heures.

L'opération essentielle est le **lavage**. Des bacs successifs permettent de laver, désinfecter à l'eau chlorée, **surlaver** et rincer soigneusement les feuilles de mâche. Signalons surtout l'efficacité du procédé de bouillonnement d'air. C'est **l'air pulsé** à l'intérieur des cuves de lavage qui, en écartant délicatement les rosettes, assure l'élimination complète de tous les grains de sable.

Il ne reste plus qu'à essorer et emballer la mâche, telle quelle, dans un mélange gazeux aseptisé, sans aucun conservateur ni additif. Puis veiller à ce que la chaîne de froid (entre 0 et 4 degrés C) soit respectée jusqu'à la consommation du produit.

Parfois, la mâche est proposée en mélange avec plusieurs chicorées, sous le nom de "salade **nantaise**". Ou **alors** un petit sachet de betteraves cuites est glissé dans l'emballage... Les produc-

teurs de quatrième gamme pensent vraiment à tout !

Grâce à ce nouveau conditionnement, la mâche a gagné - ou retrouvé - de nombreux adeptes : "*Quel plaisir maintenant de préparer une salade de mâche !*"... "**Plus de lavages et rinçages multiples - et souvent inefficaces**"... "*Fini le temps où l'on se cassait les dents sur les grains de sable !*" On justifie toujours son achat en évoquant le problème du nettoyage. D'ailleurs, si ces amateurs se laissent tenter par la mâche quatrième gamme, ce n'est pas disent-ils par fainéantise mais parce que c'est le seul moyen d'avoir une mâche garantie sans sable.

Il est vrai que le nettoyage dans les cuves à air pulsé de l'atelier de quatrième gamme est sans commune mesure avec le rinçage réalisé dans le bac à évier de la ménagère. L'efficacité ne peut être la même. D'où les résultats différents que l'on connaît !

Actuellement, la production de mâche en quatrième gamme est développée surtout dans la région nantaise et un peu dans le nord de la France (cultures sous tunnels). Mais, vu le succès de ce produit, on prévoit une extension de la culture dans le Sud. Déjà, dans le Midi, certains gros producteurs de salades mélangées en quatrième gamme s'intéressent à la mâche. La diversification, n'est-ce pas le meilleur moyen pour rentabiliser ses installations ? Certains parlent même de désaisonnaliser la mâche et de produire douze mois sur douze.

L'Espagne, aussi, pourrait s'emparer de ce nouveau créneau. Chez eux, la production de mâche serait réalisée, en plein air, sur de grandes surfaces, avec des coûts réduits. Et il est fort possible que, bientôt, le marché **français** soit envahi de sachets de mâche espagnole...

productivité, le goût, la résistance au froid et aux maladies. Concernant le goût (caractéristique absente de notre tableau), trois mâches sont considérées *très bonnes*, c'est la Coquille de Louviers, Verella et Vit (5). Les variétés Verte de Cambrai, Verte d'Etampes, Verte à cœur plein sont notées *bonnes*, tandis que la Ronde maraîchère n'est *qu'assez bonne*. Enfin, la mâche à grosse

graine est signalée pour son goût *moyen* et sa consistance peu agréable !

La génétique contre les maladies

Grâce au travail des sélectionneurs, les nouvelles variétés ont un "plus" :

elles sont **résistantes au mildiou**. C'est le cas de Vit, Verella, Gala et Jade. Le mildiou est un champignon qui se développe sur la face inférieure du feuillage en déposant un feutrage gris. Si on ne traite pas à temps, les feuilles s'enroulent sur elles-mêmes et les rosettes de mâche prennent un aspect déplorable.

Actuellement, des recherches sont

en cours pour trouver des résistances génétiques à l'autre maladie grave de la mâche, le **phoma** (encore appelé "pied noir"). Ce champignon est responsable de fontes de semis mais il peut aussi causer de sérieux dégâts en culture. Signes de la maladie : le pied de la rosette noircit et les feuilles rougissent. Comme le champignon se transmet par les semences, la première précaution à prendre est d'utiliser des semences indemnes de phoma, et au besoin désinfecter le sol. Mais ces traitements peuvent se révéler insuffisants.

Même si ces maladies ne sont pas très fréquentes, même si la mâche n'est pas une espèce particulièrement sensible aux parasites, les maraîchers attendent beaucoup des progrès de la sélection dans ce domaine. En utilisant des variétés résistantes, ils s'épargneraient bien des soucis. Car les produits fongicides coûtent cher. Et, surtout, au-delà d'un certain stade, il est strictement interdit de traiter. La législation est draconienne pour tous les légumes consommés crus et entiers. Elle l'est encore plus pour la mâche qui est un véritable piège à résidus de produits de traitement et qui est récoltée à l'état jeune.



Depuis quelques années, la production française de mâche ne cesse d'augmenter. L'arrivée de la quatrième gamme a non seulement relancé la consommation de la mâche mais aussi incité les jardiniers amateurs à la cultiver.

La petite mâche

et l'importance

Il apparaît, manifestement, que les améliorations apportées sur la mâche s'adressent en priorité aux maraîchers. De fait, le marché de la quatrième gamme, qui a ouvert de nouvelles perspectives à cette culture, impose aussi certaines contraintes.

Mais du même coup, la mâche prend de l'importance. Demain, les sélectionneurs seront sans doute plus nombreux à s'y intéresser. On attend déjà, sans surprise, les prochaines variétés inscrites avec la mention "conseillée en quatrième gamme".

Et les jardiniers amateurs ? Ils ne sont pas perdants. Au contraire. A utiliser les nouvelles variétés - plus productives, plus régulières en présentation, plus résistantes aux maladies - ils ont tout à gagner. Merci à la quatrième gamme.

MI POUR 2 NUMÉROS GRATUITS

DE LA REVUE "FRUITS ET LEGUMES"

UNE REVUE ÉCRITE PAR DES TECHNICIENS DE TERRAIN
AU SERVICE D'UNE INFORMATION PRATIQUE

Des informations sur les nouvelles variétés,
Les conduites de cultures, les débouchés,
Des résultats technico-économiques,
Des conseils techniques,
Des enquêtes, des témoignages.

Bon à retourner à Fruits et Légumes - Maison de l'Agriculture 47000 AGEN

