

La culture de la menthe en Suisse

La menthe poivrée est l'une des plantes médicinales les plus cultivées dans les montagnes suisses (fig. 1). Ses principes aromatiques sont recherchés pour la fabrication de produits divers tels que bonbons, tisanes, huiles essentielles et extraits. C'est une espèce économiquement intéressante pour les cultivateurs concernés.

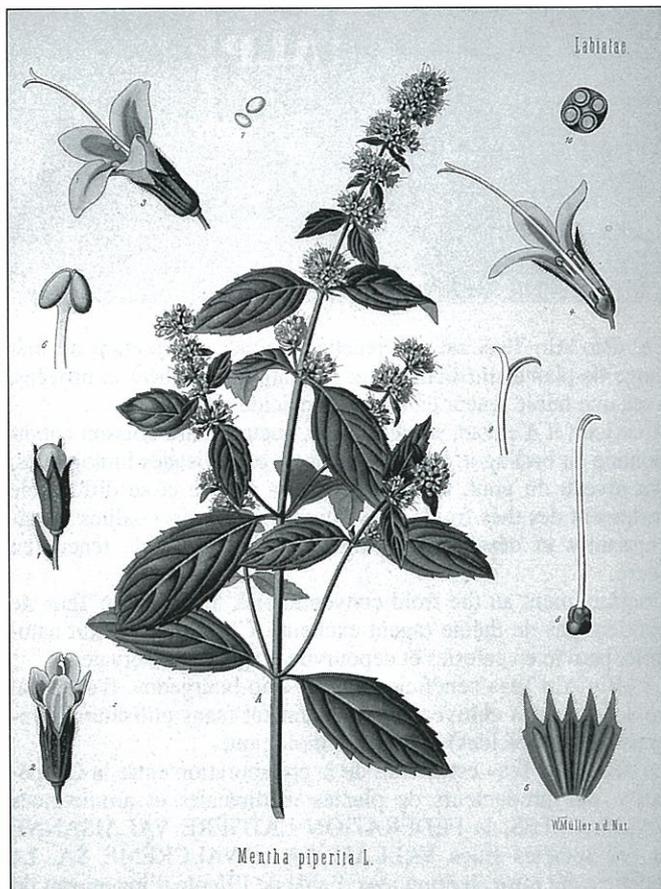


Fig. 1. Menthe poivrée: gravure du XIX^e siècle.

Plus de quarante tonnes de plantes sèches sont produites annuellement sous contrat, en zone de montagne entre 600 et 1300 m d'altitude. Les coopératives suivantes se partagent les commandes: Valplantes (VS) 43%, Waldhof (BE) 37%, Coperme (GR) 10%, Schwand (BE) 4,3%, Luzern Hinterland (LU) 3,7%, Entlebuch (LU) 1,4% et Emmental (BE) 0,6%. Cette production naturelle contrôlée (label PLANTAMONT) tend, selon l'évolution actuelle du marché, à devenir à terme essentiellement biologique (label du bourgeon, ASOAB).

La menthe est une plante vivace stolonifère à feuilles opposées, de la famille des Lamiacées. Actuellement, on cultive principalement la menthe poivrée (95% des cultures); on distingue pourtant d'autres sortes de menthes aux arômes différents, comme la menthe orangée ou menthe bergamote, la menthe verte (menthe marocaine ou spearmint) et la menthe à feuilles rondes. Cette dernière, plus connue en Suisse allemande, n'est cultivée que dans les jardins familiaux. La menthe poivrée résulte d'une double hybridation. Aussi, deux formes en découlent-elles: la forme rouge et la forme verte.

La première a donné naissance aux variétés Mitcham et Italo-Mitcham, alors que la deuxième a fourni plusieurs variétés cultivées en Europe de l'Est. La menthe est sujette à une rouille spécifique (*Puccinia menthae*) pouvant déprécier fortement sa qualité. Depuis quelques années, la production suisse est basée sur une variété de la forme verte résistante à ce champignon, le N° 541, mise en évidence dans nos tests variétaux, qui se distingue par ailleurs par sa grande vigueur et sa bonne qualité aromatique. Un taux moyen de 1,6 à 2,4% d'huile essentielle mesuré dans les feuilles sèches est régulièrement obtenu chez les cultivateurs, la Pharmacopée suisse exigeant un minimum de 1,4%. Le menthol et le menthone en sont les principes actifs majoritaires.

Les menthes poivrée et orangée se propagent végétativement en raison de leur stérilité. Le stolon est plus avantageux que la bouture car cette dernière, même si elle offre une garantie de reprise au champ, nécessite une installation de multiplication chauffée. La plantation par stolon s'opère en automne ou au printemps. Prélevés sur une ancienne culture, les stolons sont distribués en continu dans des sillons peu profonds espacés de 70 à 80 cm. Les pousses apparaissent après deux à trois semaines (fig. 2). A noter que cette opération est entièrement mécanisée dans les grandes cultures industrielles du Piémont ou du Middle West.



Fig. 2. Culture de menthe poivrée par prélèvement de stolons (= tiges souterraines produisant des racines et formant de nouveaux individus).

Si la menthe poivrée réclame des situations fraîches, la menthe orangée affectionne au contraire des emplacements chauds et abrités pour un optimum de rendement et de qualité. Une fumure de base de 0,75 m³/are de fumier composté est enfoui au labour précédant la plantation. Selon les chercheurs de l'ITTEPMAI (France), les normes sont les suivantes: N 120, P₂O₅ 90 et K₂O 250 kg/ha. La forte consommation potassique est compensée avec du patentkali à raison de 7-10 kg/are/an. A partir de la 2^e année, la fumure d'entretien se compose d'engrais organiques apportés au début de la végétation et après la 1^{re} récolte.

La menthe a de gros besoins en eau, aussi l'arrosage régulier ne doit pas être négligé. Comme tout herbicide est formellement proscrit en culture naturelle et biologique, la lutte contre les mauvaises herbes s'effectue mécaniquement sur l'interligne et manuellement sur la ligne. Le fraissage de l'interligne freine le stolonage et maintient la vigueur des plantes. Les cicadelles sont les ravageurs principaux de la menthe. On les combat curativement, lorsque l'attaque est trop impor-

tante, avec des produits autorisés tels que le Biocide, le Deril ou le Neem.

La récolte s'opère quand les pousses atteignent 30 à 40 cm de longueur. En 1^{re} année pour la menthe poivrée, deux récoltes sont habituellement effectuées avec un rendement en plantes sèches de 200 à 300 g/m². En 2^e et 3^e années, deux à trois récoltes totalisent en moyenne 300 à 500 g/m² de plantes sèches selon les cultures. Le prix fixé par kilo de plantes sèches est actuellement de Fr. 14.- (70% de feuilles) pour la menthe poivrée et de Fr. 20.90 (68-74% de feuilles) pour la menthe orangée (moins productive), en zone agricole de montagne II. La durée de la culture de deux à trois ans varie en fonction de l'état d'enherbement du champ. La température de séchage ne doit pas excéder 35 à 45 °C si l'on veut éviter des pertes de matière active. Les feuilles de menthe craignent les pressions (trop forte ventilation ou couche de plantes trop épaisse au séchoir), qui occasionnent des noircissements indésirables.

De culture facile, les espèces de menthe offrent un salaire horaire de Fr. 15.- à 20.- aux agriculteurs qui les exploitent.

Charles REY

Station fédérale de recherches
en production végétale de Changins, 1260 Nyon 1

Progrès spectaculaire de la production intégrée (PI) dans les pépinières

Durant la deuxième quinzaine de septembre, des contrôles PI se sont déroulés dans 21 pépinières réparties sur l'ensemble du territoire suisse. Toutes les entreprises ont réussi le contrôle et cela malgré le renforcement des exigences pour la reconnaissance PI. On notera que 11 pépinières avaient déjà été contrôlées avec succès l'année précédente. Alors que le contrôle des quartiers de conteneurs (cultures en pots) s'était déroulé sur une base volontaire il y a deux ans, il était obligatoire l'année dernière. Les contrôleurs ont également jeté un œil sur la qualité des plantes produites. Les pépiniéristes pensent en effet que la production intégrée ne doit pas seulement remplir les critères écologiques, mais que les plantes produites doivent être de bonne qualité.

La production intégrée a été introduite sur une base volontaire dans les pépinières. Contrairement à ce qui se passe dans l'agriculture, elle n'est pas soutenue et encouragée par des subventions; elle est en premier lieu l'expression de la volonté des entreprises et de leurs chefs qui veulent produire des plantes en accord avec l'environnement.

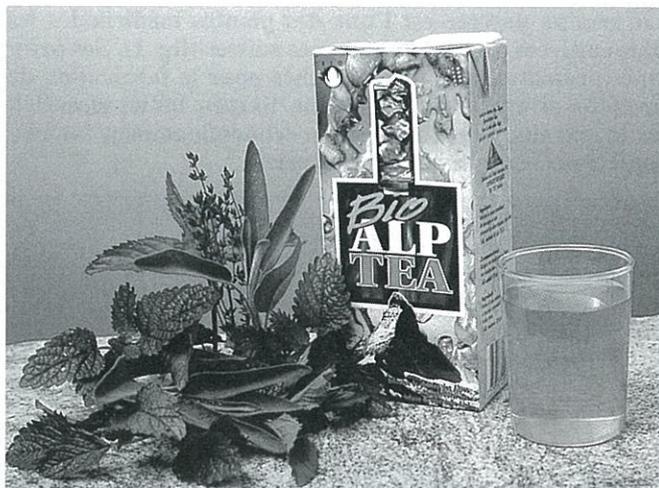
En ce moment, les plantes provenant de la production intégrée sont surtout vendues dans les pépinières PI reconnues. Mais, de plus en plus, certains centres de jardinage et les grandes surfaces mettent en vente des arbres, des arbustes, des rosiers, des plantes vivaces, des arbres fruitiers et des arbustes à baies provenant de la PI.

Association des Pépiniéristes Suisses
Zürcherstr. 17
CH-5200 Windisch
Tél. 056/441 57 33
Fax 056/441 88 47

Informations agricoles

«Bio Alp Tea»

Une boisson saine et naturelle



Le «Bio Alp Tea» est une recette originale comportant un mélange de plantes médicinales et aromatiques, séchées et broyées, avec une faible teneur en sucre et en acide citrique.

A ce jour, il n'existe, sur le marché, aucune autre boisson conditionnée en berlingot, à base de plantes et de tisanes biologiques. Au niveau du goût, le «Bio Alp Tea» innove et se différencie fortement des thés froids conventionnels, par ses qualités rafraîchissantes et désaltérantes, ainsi que par sa faible teneur en sucre.

Contrairement au thé froid conventionnel, le «Bio Alp Tea» ne contient pas de théine (agent excitant). C'est une boisson naturelle, pauvre en calories et dépourvue d'agents conservateurs.

Le «Bio Alp Tea» bénéficie du label «bio-bourgeon». Il est composé de plantes cultivées biologiquement (sans utilisation d'engrais ou d'herbicides) et de sucre biologique.

Le «Bio Alp Tea» est le fruit de la collaboration entre la Coopérative des producteurs de plantes médicinales et aromatiques VALPLANTES, la FÉDÉRATION LAITIÈRE VALAISANNE et ses sociétés filles VALLAIT SA et VALCRÈME SA. La recette a été mise au point avec l'aide de l'Ecole d'ingénieurs du Valais.

Pour de plus amples informations, s'adresser à:
VALCRÈME SA, Ile Falcon 5, CH-3960 Sierre,
tél. 027/452 29 00.

Voilà...

Vous avez lu ce petit mot, c'est bien la preuve que la publicité est remarquée dans notre revue, même sur un petit format!

Renseignements: Tél. (022) 736 68 06
Fax (022) 786 04 23