

LE SAVIEZ-VOUS ?

Poursuivons notre tour d'horizon des plantes aromatiques et médicinales, entamé dans les précédents numéros du Carah news avec la livèche et l'angélique. Comme ces dernières, la guimauve officielle est abordée ici au travers de recommandations permettant de débiter une production comme culture d'appoint.

La Guimauve (*Althea officinalis* L.)

Description et usage

Plante herbacée pérenne, pourvue d'épaisses feuilles blanchâtres et de fleurs d'un rose discret, la guimauve est une fleur courante dans le milieu naturel en Europe et ailleurs. Elle se développe dans les zones humides et marécageuses, ainsi que sur les sols salins. Il est fréquent d'en apercevoir au bord des fossés du littoral.

Les racines sont utilisées contre de nombreuses inflammations : en collyre émollient, en compresse sur plaies et furoncles, en gargarisme contre les affections des voies respiratoires, etc.

Les fleurs se prêtent à la confection d'infusions, employées dans le traitement d'affections de l'estomac (par exemple les ulcères) ou des intestins, également pour soulager les voies respiratoires supérieures.

Culture

Bien qu'associée aux milieux humides à l'état sauvage, la guimauve mise en culture se développera particulièrement bien dans les sols légers, profonds et frais. Les sols trop humides provoquent la pourriture des racines, surtout en hiver. La guimauve demande une bonne exposition en lumière.

Préparation du sol

La parcelle destinée à la plantation est défoncée en automne à une profondeur de 25 à 30cm. Un passage à l'extirpateur suivi d'un ou deux hersages est conseillé. La terre doit être meuble et légèrement motteuse.

Multipliation

La multiplication s'effectue principalement en petite culture à partir de boutures. La multiplication par semences est possible mais moins pratiquée actuellement.

Le bouturage est pratiqué en octobre-novembre. Les boutures (appelées aussi éclats, œilletons ou encore custrons) sont prélevées à l'arrachage des souches d'une culture précédente.

Des boutures sont séparées des souches à l'aide d'un couteau (en moyenne 20 boutures par plant). Elles sont mises en jauge dans une terre très meuble et elles y restent jusqu'en avril-mai. Vers mi-avril, voire début mai, elles sont mises en place. Dans la pratique, les écartements retenus pour la plantation sont de 0,6 m sur 0,6m pour une profondeur de 5 cm. La densité de culture est d'environ 25 000 à 30 000 plants / ha.

Fertilisation

La guimauve peut prendre la deuxième place dans une rotation. Un apport de 20 à 30T/ha de fumier décomposé est conseillé au labour de printemps.

La fumure habituellement appliquée à l'hectare avant plantation, est de 100 unités d'azote sous forme d'ammonitrate, de 150 unités d'acide phosphorique sous forme de superphosphate et de 200 à 260 unités de potasse sous forme de sulfate de potasse.

Les praticiens estiment que la culture nécessite annuellement, quand elle reste en place, à la reprise de la végétation : 60 à 80 unités d'azote, sous forme de nitrate de chaux, 80 à 100 unités d'acide phosphorique (superphosphate) et 120 à 150 unités de potasse (sulfate de potasse).

Entretien de la culture

Le sol doit rester propre, dès le début de la culture. Des sarclages et des binages sont nécessaires avant que la culture ne couvre le sol. Une pourriture des racines peut apparaître en sols lourds et humides. Il n'y a aucun moyen de lutte, si ce n'est le choix d'un bon sol (non asphyxiant). La présence occasionnelle de la rouille, sur le feuillage, est sans gravité si on ne récolte pas les feuilles.

Récolte et séchage

Les fleurs sont cueillies en 1ère année de culture. La cueillette est réalisée manuellement par temps sec depuis le mois de juillet jusqu'en septembre. En pratique, seules les fleurs en voie d'épanouissement sont récoltées. Elles sont détachées de la plante avec le calice mais sans le pédoncule. La récolte des fleurs comme celle des feuilles exige une main d'œuvre très abondante.

La récolte des feuilles pose les mêmes problèmes que celle des fleurs. Elle s'effectue manuellement, sur pied, dès la première année de culture.

Les racines sont récoltées en automne, manuellement ou mécaniquement. Dans le premier cas, les racines sont arrachées à la fourche après le fauchage de la partie aérienne (c'est à ce moment que



les boutures sont prélevées). Une récolte mécanique des racines est réalisable au moyen d'une arracheuse de pommes de terre modifiée. La partie aérienne est préalablement fauchée à l'ensileuse.

Après récolte, les racines sont secouées pour les débarrasser de la terre qui y adhère puis lavées à l'eau sous le jet d'un tuyau d'arrosage.

Les fleurs doivent être séchées dans les heures qui suivent la cueillette. La température de séchage doit rester inférieure à 35°C. En moyenne, 10kg de fleurs fraîches donnent 2 à 3kg de fleurs séchées.

Les racines sont épluchées avant d'être séchées à une température ne pouvant pas excéder 40°C. Ce séchage peut s'étendre sur plusieurs jours, étant donné la richesse en mucilage de la racine. Une fois séchée, elle devient plus friable et difficile à conditionner telle quelle. La laisser quelques heures à l'air libre suffit à la ramollir légèrement.

► Pour des renseignements complémentaires, contactez :

J.-R. Donfut • CARAH (ferme pilote) • Rue de l'agriculture 301, 7800 Ath
Tél. : 068/264 631

