



De la graine à la salade

La salade est une plante annuelle. Son cycle de vie est court, il commence avec le semis. Une plantule apparaît au bout de quelques jours. Cette plante a la particularité de s'enraciner très vite.

L'étape suivante est la pomaison : c'est la formation du cœur de la salade. En été, il faut compter environ 45 jours à partir de la pomaison pour obtenir une belle salade, mais en hiver cette période peut s'étaler sur plusieurs mois. Cette étape demande des contrôles précis de la part du maraîcher : il faut bien doser l'eau nécessaire à la croissance de la salade.

Quand la pomme est formée, le maraîcher récolte les salades pour la vente.

L'amateur, dans son potager, conserve quelques pieds pour les laisser fleurir et former des graines qui serviront de semences pour la culture suivante.

Sous abri ou en plein champ

Ce légume se cultive facilement en plein champ. Les maraîchers apportent l'eau et les engrais* et surveillent l'apparition de ses ennemis :

- Un champignon est responsable de la fonte des semis : il attaque la jeune plantule dès les premiers jours qui suivent la germination.
- S'il y a trop d'eau, la pourriture grise détruit le cœur de la salade.
- Par temps humide, limaces et escargots sont au rendez-vous.
- Certains pucerons peuvent se développer sur les feuilles et d'autres au niveau des racines.

Les plantations d'hiver sont mises sous abri. En général, ce sont des tunnels en plastique, peu ou pas chauffés, qui abritent ces salades. L'essentiel du travail consiste à éviter les excès d'humidité qui favorisent l'apparition de maladies dues à des champignons. On cultive des variétés qui résistent au froid et qui poussent malgré la faible luminosité.



Culture de salades en plein champ

Prête à consommer

Pour faciliter sa consommation, des industriels livrent la salade toute prête, déjà lavée et coupée, conservée dans des sachets qui préservent sa fraîcheur. Il suffit de la déballer et de l'assaisonner. Ces légumes prêts pour la consommation, s'appellent légumes de "quatrième gamme".

Une salade à boire !

Une des variétés de chicorée est cultivée pour ses racines ! Utilisée en infusion, elle donne une boisson chaude qui ressemble au café. Elle remplaçait autrefois le café quand celui-ci était encore un produit de luxe.

Une salade qui pousse dans le noir

L'endive Witlof, ou chicon, ressemble à un gros bourgeon, jaune et blanc. Elle appartient au groupe des chicorées. Sa culture se fait en deux temps :

- On la sème au printemps comme une salade ordinaire. Durant l'été, elle se développe et fait des réserves dans sa racine. En automne, on coupe l'extrémité des feuilles. A l'intérieur des feuilles, se cache le bourgeon qui donnera le futur chicon.

- La deuxième étape se déroule dans l'obscurité ! Les racines sont placées soit dans des bacs de sable humide, soit directement dans de l'eau. En quelques semaines, le bourgeon se développe grâce aux réserves emmagasinées dans la racine durant l'été. Les feuilles restent blanches car elles ne reçoivent pas la lumière.

L'Espagne est le plus grand producteur de salade dans l'Union européenne. Elle est suivie par l'Italie et la France. Les espagnols sont aussi les plus grands consommateurs : un espagnol consomme environ 20 kg de salades par an et un français, 7,5 kg. La production est continue durant toute l'année. Le pic de production se situe entre novembre et avril. Les professionnels produisent moins de salades en été, car c'est l'époque où les jardiniers produisent les leurs dans le jardin familial.



Les fleurs

Les fleurs agrémentent notre cadre de vie. Elles fleurissent nos maisons, nos jardins et les parcs de nos villes.

Différentes façons de se reproduire

• Les plantes à bulbe

Ce sont essentiellement des plantes de printemps : *tulipes*, *jonquilles*, *narcisses*, *crocus*...

Les plantes à bulbe stockent des réserves d'une année sur l'autre, dans le bulbe, une partie souterraine renflée. Le bulbe est mis en terre à l'automne. Il va dormir tout l'hiver pour donner naissance à une fleur dès les beaux jours. Lorsque la floraison est terminée et les feuilles fanées, le bulbe est retiré de la terre et mis à sécher.

(Chez les légumes, les bulbes sont consommés : oignon, ail...)



La jonquille est une plante à bulbe.

• Les plantes à graines

Ce sont les fleurs de l'été : on les sème dès que la terre se réchauffe. *Aster*, *reine-marguerite*, *immortelle*, *zinnia*..., elles sont très nombreuses !

Ce sont des plantes annuelles. Elles naissent aux beaux jours puis disparaissent à l'automne. Mais avant de mourir, elle produisent des graines qui germeront au printemps suivant, pour donner de nouvelles plantes.

Plus la graine est petite, plus la terre doit être fine et moins il faut l'enterrer. Des machines automatiques posent les graines sur des caissettes ou dans des alvéoles de tourbe. Au bout de quelques jours, ou quelques semaines pour les plus paresseuses, on arrache les plantules qui sont de trop. On ne laisse que la plus belle. Elle sera bientôt assez grande pour être repiquée, c'est à dire planter à sa place définitive dans un champ ou un jardin.

(Chez les légumes, les concombres, les tomates... sont des plantes à graines.)

• Le bouturage

On peut reconstituer une plante entière à partir d'un fragment de tige ou de feuille ! Cela est possible avec beaucoup de plantes : cette technique de reproduction s'appelle le bouturage. Placée dans de bonnes conditions d'humidité et de température, la bouture donne de nouveaux bourgeons, à l'origine d'une nouvelle plante. On réalise des boutures de tige pour le géranium et le laurier rose et des boutures de feuille pour le Saint Paulia et le bégonia par exemple.

Le bouturage est une technique facile à réaliser, qui ne demande que quelques mois pour reproduire une plante identique à la plante de départ.

Les Pays-Bas sont le premier producteur mondial de tulipes.

Si tu veux voir des milliers de plantes à bulbes, de toutes les couleurs et de toutes les tailles, il faut visiter au mois de mai le parc du Keukenhof aux Pays-Bas : on y accueille des milliers de touristes, du monde entier, à cette époque de l'année.



Les fleurs

La production de fleurs

• Des exemples de grande renommée

Les Pays-Bas sont le modèle de la production horticole. Depuis plus de deux siècles, ils produisent des plantes ornementales. Avec la construction des premières serres vers la fin du XIX^e siècle, la production est devenue encore plus intensive. Actuellement ce sont les rois de la production des plantes à bulbe, comme la tulipe.

Pour les fleurs coupées, l'Italie et l'Espagne sont les plus renommés.

D'autres pays ont également une tradition horticole comme la Grande Bretagne : Kent, Fens, Hampshire, West Sussex... sont parmi les régions les plus réputées. Ce sont d'ailleurs des émigrés hollandais qui ont développé la production de plantes à bulbe dans le Kent, appelé le Jardin de l'Angleterre.



Production de tulipes au Pays-Bas

• Des fleurs coupées pour bouquet

Certains horticulteurs se spécialisent dans la production de fleurs pour les bouquets. La plupart des fleurs que nous trouvons chez les fleuristes ont été produites dans des serres : des roses aux longues tiges, de toutes les couleurs, des lys parfumés et plein d'autres...

Une grande partie de la production européenne de fleurs coupées est vendue au marché au cadran d'Almeer, aux Pays-Bas. On y vend 1 million et demi de fleurs par jour !

• Les plantes en pot

- Les plantes fleuries

Primevère, cyclamen, bruyère, bégonia... sont des exemples de plantes cultivées en pot. Elles sont produites dans des serres. Souvent, ces plantes n'ont pas de tiges assez longues pour en faire des bouquets. Quelquefois, ce sont des arbustes comme les azalées.

- Les plantes vertes

Elles sont appréciées pour leur feuillage décoratif. Les feuilles peuvent être immenses ou minuscules, découpées ou entières, d'un vert foncé ou panaché, permanentes ou non. La plupart n'ont pas de fleurs. La majorité des plantes vertes ont été introduites en Europe à l'époque des grands navigateurs.



Production de gerbera

Les rosiéristes

Certains horticulteurs ne produisent que des roses. Ils cultivent ces plantes qui peuvent être soit des arbustes, soit des buissons ou bien encore des rosiers grimpants dont les branches peuvent atteindre plusieurs mètres de long.

On cultive encore aujourd'hui des variétés de roses qui existent depuis des siècles : celles que l'on peut voir sur les tableaux des grands maîtres Flamands du XVII^e siècle. Ce sont des roses anciennes, admirables par leur parfum.

Mais ces rosiéristes créent aussi de nouvelles variétés, des roses modernes. Pour cela, ils mettent le pollen d'une rose sur le pistil d'une autre. Après la fécondation, des graines se forment. Elles seront semées au printemps suivant. Elles donneront peut-être une rose avec une nouvelle couleur ou un nouveau parfum. Plus de 10 ans sont nécessaires pour obtenir une nouvelle rose.





Les végétaux d'ornement

Arbres ou arbustes, plantes annuelles ou vivaces, avec ou sans fleurs, les végétaux d'ornement agrémentent notre quotidien.

Que sont les végétaux d'ornement ?

Il s'agit de plantes cultivées pour décorer. On les trouve dans les maisons, dans les jardins ou dans les parcs des villes. Certaines sont appréciées pour leurs fleurs : *pétunias*, *géraniums*, *roses*, *œillets d'Inde*... Elles rivalisent toutes en couleur et en parfum. D'autres sont recherchées pour leur feuillage : le *buis*, par exemple, reste vert toute l'année ; la *vigne vierge* passe par toutes les couleurs en automne.

Leur forme permet d'aménager les parcs et jardins : le *cyprès* est allongé en fuseau, le *laurier-sauce* se taille en boule, le *rosier sarmenteux* court en hauteur et la *bruyère* rampe sur le sol.

Les sapins de Noël

La production de sapins de Noël est liée à une activité festive. Ces arbres se vendent uniquement en fin d'année. Ils doivent être prêts le moment venu !

Les arbres sont semés en pépinière. Pendant les deux premières années, il faut les surveiller de près car ils croissent lentement : au bout de ces deux années, l'arbre mesure 15 cm. Le pépiniériste les repique ensuite, toujours en pépinière.

Deux ans plus tard, l'arbre a alors 4 ans, il est placé en forêt ou dans une parcelle de culture. Il est alors dans son milieu naturel pour quelques années : les sapins de Noël sont en général vendus lorsqu'ils ont une dizaine d'années, ils mesurent alors près de deux mètres de haut.



Plantation d'épicéas

Des arbres de qualité

Deux essences* forestières peuvent devenir « sapins de Noël » : le sapin et l'épicéa. Dans tous les cas, l'arbre doit présenter des qualités précises : il doit, par exemple, être touffu et ne pas perdre ses aiguilles trop vite. Pour conserver l'aspect touffu, le pépiniériste élimine les herbes qui poussent autour de l'arbre. Ainsi, les branches du bas restent vertes et l'arbre ne se dégarnit pas. Les arbres sont coupés juste avant la vente pour qu'ils conservent leurs aiguilles le plus longtemps possible. On préfère pour cela le sapin à l'épicéa car ce dernier perd rapidement ses aiguilles. Celles du sapin restent toujours fixées aux branches, même sèches.

Cette production se rencontre principalement dans les pays du nord de l'Europe, là où le sapin se plaît.



Le laurier-rose

C'est un arbre originaire des pays méditerranéens. On arrive toutefois à le cultiver dans d'autres pays si l'été est assez chaud. Mais dans ce cas, il ne pousse qu'en pot et on le rentre à l'abri pendant l'hiver car il est très sensible au gel.

Le laurier-rose a la particularité de fleurir tout au long de l'été : simples ou doubles, blanches, roses ou rouges, les fleurs sont présentes durant toute cette saison.

Le pépiniériste le produit par bouture : il place un rameau de laurier comportant quelques feuilles dans du terreau fin. Si les conditions sont réunies, des racines se forment au bout d'un à deux mois. Il suffit alors de repiquer la nouvelle plante, soit en pleine terre, soit dans un pot.

Cette production est essentiellement méditerranéenne.



Laurier-rose



Attention

Le laurier-rose est une plante très toxique. Il ne faut pas le confondre avec une plante voisine, le laurier-sauce, dont les feuilles parfument potages et sauces. Si on mange une feuille de laurier-rose, elle provoque de graves accidents cardiaques.



Laurier-rose

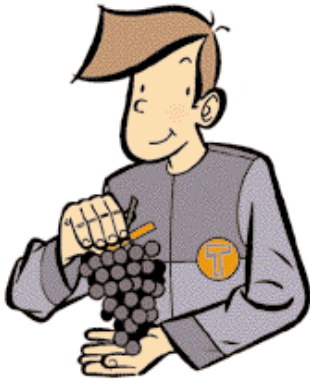
A toi de jouer

A la fin de l'été, coupe quelques fragments de rameau d'un laurier-rose, d'environ 15 cm de long. Mais attention, ne prends pas sur les tiges qui portent les fleurs de l'année, prends-les sur des jeunes pousses de l'année (les tiges fleuries ne se bouturent pas).

Supprime ensuite les deux feuilles du bas et pour celles qui restent, coupe la moitié de chaque feuille : tu limites ainsi l'évaporation et le flétrissement de la bouture.

Tu as maintenant une bouture, comme le pépiniériste.

Place l'extrémité de la bouture dans un verre d'eau, dans une pièce lumineuse mais pas directement au soleil. Veille à ce que la bouture ait toujours son pied dans l'eau. D'ici deux mois, tu auras de belles racines. Ensuite, il suffit de repiquer ce jeune plant dans un pot ou en pleine terre, selon la région où tu te trouves.



La vigne : des raisins pour la table et pour le vin

La vigne est une culture pratiquée depuis des milliers d'années. France, Italie, Espagne, Grèce et Portugal sont des pays de viticulteurs.

Une plante liane

La vigne est une plante grimpante qui pousse naturellement dans des terrains plutôt humides. A l'état sauvage, elle donne peu de fruits mais beaucoup de tiges et de feuilles ! C'est une liane envahissante.

On peut lire dans certains documents qui datent du temps des Romains que le "propriétaire des vignes ne paie pas pour les blessures des vendangeurs" ! Se blesser lors des vendanges ? A cette époque c'était possible puisqu'il fallait monter dans les arbres pour cueillir les raisins ! Les arbres servaient de tuteur à la vigne.



La vigne est une plante liane.

Changement de culture

Le coup de génie des premiers viticulteurs a été de planter la vigne sur des terrains bien exposés au soleil et avec des sols secs : la plante développe alors beaucoup de fruits. En la taillant, elle en produit encore plus.

Aujourd'hui, une bonne partie des vignobles sont situés sur des coteaux qui longent des vallées ou sur des flancs de collines : ces terrains sont toujours bien exposés au soleil. Rioja en Espagne, Douro au Portugal, Toscane en Italie, Bourgogne en France, vallée du Rhin en Allemagne ou de la Moselle luxembourgeoise, la région de Vienne en Autriche..., toutes ces régions rassemblent les conditions nécessaires à la culture de la vigne. Mais comme ces conditions sont différentes d'une région à l'autre, on obtient des vins bien différents !

Cela explique la grande diversité de vins en Europe.



Vignoble au bord du Rhin

Une culture sensible au froid

La vigne ne supporte pas le froid, elle est d'origine méditerranéenne. Elle était cultivée par les Grecs, les Crétois, les Egyptiens et ce sont les Romains qui l'ont rapportée lors de leurs conquêtes.

Dans certains vignobles, en Alsace en France, mais aussi en Allemagne et au Luxembourg, les vignes sont hautes. A un mètre du sol, les raisins sont plus à l'abri des gelées de printemps. Autre avantage, les vendanges sont plus agréables car on n'a pas besoin de se baisser !

Les raisins de table

C'est le nom que l'on donne au raisin que nous mangeons. Ce sont des raisins comme le chasselas ou le muscat. Ils ont la peau fine et quand ils sont bien mûrs, ils sont délicieux car très sucrés.

Tous ces raisins sont produits dans le sud de l'Europe, en Italie, en Espagne, au Portugal, en Grèce et dans le sud de la France.

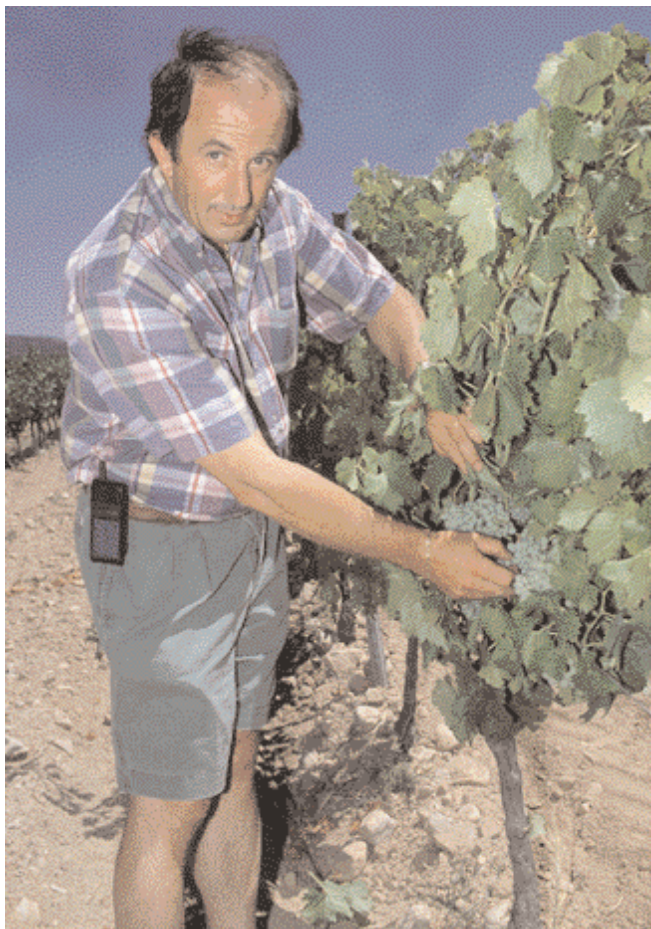


Les raisins pour le vin

Dans la plupart des vignobles, le raisin ne se prête pas à la consommation : la peau est trop épaisse et les grains sont petits. S'ils ne sont pas bons en bouche, ils ont par contre les qualités nécessaires pour faire de bons vins ! En Europe, 90 % de la production de raisin est transformée en vin.

Les variétés de raisin s'appellent des cépages : les plus connus sont le cabernet et le merlot pour les vins rouges et le chardonnay et riesling pour les vins blancs. Ce sont des cépages français.

Mais il existe beaucoup d'autres cépages propres à chaque pays : Tempranillo en Espagne, Sanjovese en Italie, le Riesling en Allemagne et au Luxembourg, Grüner Veltliner en Autriche, Roditi et Agiorgitiko (St Georges) en Grèce, l'Arinto et le Touriga nacional au Portugal...



Vigne haute

Les raisins secs

Quand le raisin est mûr, on peut aussi le sécher. Le séchage des fruits est une pratique courante qui permet de conserver les fruits (voir page 10).

On connaît surtout les raisins de Corinthe et les Sultanines produits en Grèce : ils servent à confectionner de nombreux desserts.

Ces variétés de raisins transformées en fruits secs ont un avantage : elles n'ont pas de pépins. C'est quand même plus agréable !





Le vigneron dans son vignoble

La vigne est une plante qui a ses exigences. Elle veut beaucoup de soleil et demande des soins. Découvre le métier de vigneron tout au long d'une année.

L'association sol-vigne

Autrefois, la culture de la vigne était courante dans de très nombreuses régions : dès qu'il y avait un terrain ensoleillé, on y plantait de la vigne. Petit à petit, les viticulteurs ont remarqué que tel cépage donnait un meilleur vin s'il était planté à tel endroit. Progressivement, ils ont cherché la meilleure association entre un sol et un cépage.

Aujourd'hui, ces associations sont réglementées dans la plupart des vignobles. Voici quelques exemples :

- pour faire du vin rouge, en Espagne, on utilise le cépage appelé grenache alors qu'en Bourgogne en France, on plante du pinot noir.
- pour faire du vin blanc, le riesling est utilisé en Moselle luxembourgeoise, en Alsace en France et en Franconie en Allemagne. Mais en Bourgogne en France, c'est du chardonnay. En revanche, les viticulteurs du Bordelais plantent du Sauvignon sur les terres plus caillouteuses et les espagnols plantent du malvasía, du verdejo ou encore de l'albariño.



Planter la vigne

La vigne est une plante vivace, cela veut dire qu'elle vit plusieurs années : le viticulteur la plante pour 30 ou 40 ans et même plus ! La plantation est un travail de précision : les rangs de vigne sont bien parallèles, les pieds régulièrement espacés sur chaque rang. C'est un travail pour les beaux jours de printemps.

En Espagne, en Italie et dans le sud de la France, le cep de vigne pousse tout seul, en forme de buisson. Par contre, là où il y a des risques de gelées au printemps, la vigne est plus haute et il faut la palisser le long de fils de fer maintenus à l'aide de piquets. La palissade est aussi utilisée aujourd'hui dans les régions du sud, pour faciliter le travail et la mécanisation.

Il faut attendre trois ans pour avoir les premiers raisins mais la première vraie récolte a lieu la quatrième année !



Vignoble espagnol en forme de buisson



Vigne haute, en Allemagne

Tailler la vigne

En hiver, alors que toutes les feuilles sont tombées, il ne reste plus que les rameaux : c'est l'époque de la taille. Avec un sécateur, le viticulteur coupe les sarments* inutiles pour n'en garder qu'un ou deux : ce sont eux qui porteront la récolte à venir.



Après la taille, le viticulteur brûle les sarments.

Entretenir le feuillage

Grâce au soleil, des sucres se forment dans le feuillage. Chaque jour, la sève transporte ces sucres, des feuilles vers les grains qui grossissent. Le viticulteur fait tout pour que les feuilles reçoivent le plus de soleil possible :



Il palisse ses vignes : il place les rameaux de manière à ce que les feuilles soient bien exposées au soleil.



Il surveille les maladies : mildiou et oïdium sont les deux redoutables champignons à combattre avec des traitements chimiques.

Le raisin mûrit

La baie de raisin grossit mais change aussi de consistance et de couleur : d'abord verte et dure, elle devient tendre et se colore en jaune, noir ou violet selon le cépage. Au goût, elle est d'abord acide et astringente. Puis, elle devient sucrée. Le viticulteur mesure régulièrement la quantité de sucre avant les vendanges.

Les vendanges

Il faut beaucoup de monde pour les vendanges. Le viticulteur fait appel à des travailleurs saisonniers. Parfois, il utilise une machine à vendanger, mais il faut alors que les vignes permettent le passage de cette grosse machine et que le terrain ne soit pas trop en pente. Ces machines ne conviennent pas à certains vins qui exigent qu'il n'y ait pas de contact entre le jus de raisin et l'air.



On distingue plusieurs catégories de vins :

- Les vins de qualité produits dans des régions déterminées : ce sont des vins de très haute qualité qui sont liés à un cépage particulier, et une région déterminée.
- Les vins de table qui ne sont pas liés à une origine déterminée.



La vinification



Dans le silence et l'obscurité des caves, le jus de raisin se transforme en vin.

Vin blanc ou vin rouge ?

Pour obtenir des vins blancs, on utilise des raisins dont la peau et la pulpe sont claires. C'est la couleur du futur vin. Un raisin blanc donne du vin blanc.

Pour les vins rouges, c'est un peu plus compliqué. La plupart des cépages ont une peau naturellement colorée, mais leur pulpe est blanche. C'est le cas du pinot noir ou du gamay à jus blanc. Dans ce cas, on laisse macérer les peaux dans le jus pendant quelques jours. Les colorants naturels de la peau passent alors dans le jus et le colorent en rouge. S'il y a peu de colorants ou si on réduit le temps de macération, on obtient un vin rosé.

Chez certains cépages comme le grenache, le jus et la peau des raisins sont tous les deux colorés.



Le jus de raisin est mis dans une cuve pour la vinification.

La complicité des levures

Des champignons microscopiques sont les complices du viticulteur : ce sont les levures. Elles utilisent le sucre du raisin pour se multiplier. Elles diminuent ainsi la quantité de sucre du jus et libèrent de l'alcool. Cette réaction est appelée la fermentation alcoolique.

Lors de cette transformation du sucre en alcool, il y a un dégagement de gaz, le gaz carbonique. Attention, la cave peut devenir dangereuse si ce gaz n'est pas évacué.

Le travail de la cave

La vinification est la production du vin à partir du jus de raisin. Le vin n'aime ni la lumière ni les températures élevées. Pour ces raisons, cette transformation se passe dans une cave ou un cellier, lieu obscur et frais. Aujourd'hui, la température de la fermentation* est contrôlée automatiquement grâce à un procédé de refroidissement.

Surveillance de la fermentation, remplissage des tonneaux, mise en barriques ou en bouteilles, nettoyage du matériel et des tonneaux : il y a de quoi faire en attendant la prochaine récolte.