

La mâche, une passion nantaise

Jean-Martial Poupeau



La mâche, une passion nantaise

Jean-Martial Poupeau

SALADE HIVERNALE PAR EXCELLENCE, LA MÂCHE FAIT AUJOURD'HUI L'UNANIMITÉ TANT DU CÔTÉ DES CONSOMMATEURS QUE DES NUTRITIONNISTES. GRÂCE À UN SAVOIR-FAIRE ANCIEN ET BEAUCOUP DE TECHNIQUE, LA RÉGION NANTAISE CONTINUE D'ASSURER PLUS DES QUATRE CINQUIÈMES DE LA PRODUCTION NATIONALE.



Louis Douineau, maraîcher à la Chapelle-Basse-Mer, une figure bien connue dans le milieu des maraîchers nantais.

Appelée localement “boursette”, “doucette”, “rampon”, “galinette”, “oreilles de mouton” ou “oreilles de lièvre”, la mâche, cette salade verte au bouquet si particulier, s’est fait une place de choix dans les habitudes alimentaires des Français, aux côtés d’autres salades comme la laitue ou la chicorée. On trouve une première mention de cette salade dans les écrits du poète Ronsard au ^{xvi}^e siècle qui en vantait les mérites sous l’appellation de “boursette des prés”.

Pendant des siècles, la mâche était cueillie par les paysans dans les prés et les champs où elle poussait

spontanément, à la façon du pourpier. “Par la suite, elle apparaît dans la région nantaise dans la liste des légumes cultivés à la fin du ^{xix}^e siècle”, écrit l’association Doulon-Histoire (1). Si sa production reste confidentielle par rapport à d’autres légumes comme les carottes, poireaux ou radis, elle va gagner ses lettres de noblesse sous le second Empire lorsqu’un restaurant parisien créa la salade Victor-Emmanuel – une salade de mâche, céleri-rave et betterave rouge – aux couleurs du drapeau italien. Aujourd’hui encore,

(1) Doulon-Histoire a édité le livre *Les Maraîchers du pays Nantais*. Contact : Noël Guillet 02 40 49 00 67.

même si son utilisation est largement démocratisée – la consommation moyenne des ménages atteint deux cent cinquante grammes par an selon Interfel (Interprofession des fruits et légumes) – la mâche conserve encore pour certains une image de produit délicat voire raffiné; elle figure d’ailleurs sur les cartes de nombreux restaurateurs.

À partir du milieu des années 1960, la production de mâche connaît une ascension fulgurante, essentiellement dans la région nantaise, berceau de son développement: les tonnages passent de trois mille tonnes en 1975 à douze mille en 1990, selon Doulon-Histoire. Région maraîchère par excellence, le bassin nantais présentait tous les atouts pour se consacrer à la culture de la mâche: un climat océanique, marqué par l’influence conjointe de la Loire et de l’océan Atlantique, présentant peu d’amplitude thermique entre l’hiver et l’été, mais aussi des sols sableux filtrants qui autorisent des récoltes en continu toute l’année. Une génération de maraîchers particulièrement entreprenants va insuffler un vent d’innovation sur une culture qui se faisait alors de manière traditionnelle. “Jusque dans les années 1950, la mâche était semée en association avec des carottes pour mieux rentabiliser le terrain et on la récoltait uniquement à la main. Elle était surtout vendue en région parisienne”, se rappelle Louis Douineau, président de l’association “Mâche Pays de Loire”, par ailleurs maraîcher à La Chapelle-Basse-Mer en Loire-



Atlantique. L'enthousiasme et l'esprit d'émulation qui régnaient à l'époque ainsi que l'opiniâtreté des maraîchers ont conduit à de nombreuses nouveautés comme l'utilisation de tunnels en plastique, "les chenilles", qui commencèrent à se substituer, à partir de 1963, aux traditionnels châssis de verre, moins maniables et sensibles aux aléas climatiques (tempêtes, grêle). Par la suite, d'autres innovations ont révolutionné la culture de la mâche: mécanisation de la pose du plastique, désinfection vapeur (procédé qui consiste à injecter dans le sol de la vapeur d'eau sous pression afin de détruire les graines de mauvaises herbes et les parasites), mise au point de récolteuses de mâche (machines munies de lames vibrantes et de palpeurs qui suivent le terrain et coupent les plantes juste en dessous du collet, évitant ainsi la présence de racines tout en minimisant celle de sable), remplacement des variétés traditionnelles à grosses graines par des variétés plus petites, de type "Verte du Nord" ou "Verte de Cambrai" certes moins productives, mais supportant beaucoup mieux une récolte mécanisée...

"À une époque où la pénibilité du travail commençait à rebuter les actifs, il était indispensable de réduire les besoins en main-d'œuvre", rappelle Olivier de Grandmaison, producteur de mâche à Machecoul en Loire-Atlantique. Aujourd'hui, nombre de ces progrès font encore autorité sur d'autres productions légumières comme la carotte. C'est le cas de la culture sur des planches

"nantaises" surélevées qui permettent de mieux réchauffer les sols".

RÉVOLUTION DES MODES DE CONDITIONNEMENT

D'importants changements eurent aussi lieu en matière de conditionnement à partir des années 1970. En pays nantais, la mâche était traditionnellement conditionnée en colis-bois (la mâche-plateau) de deux kilos et vendue sur les marchés en vrac. Suite au développement de la grande distribution – le premier hypermarché est créé en 1963 à Sainte-Geneviève-des-Bois près de Paris –, mais aussi à de profonds changements socioculturels (montée du travail féminin), ce mode de conditionnement qui nécessite un lavage énergique pour éliminer le sable ne correspond plus aux attentes de la ménagère pressée. À la suite



d'essais réalisés par des producteurs eux-mêmes, dans le bassin nantais notamment – comme Bernard et Louis Vinet à Machecoul – et ailleurs en France, les maraîchers parviennent à mettre au point avec des industriels, à la fin des années 1980, des chaînes de lavage permettant de dessabler la mâche. Pour cela, immédiatement après avoir été cueillis, les bouquets de mâche sont lavés à plusieurs reprises dans de grands bains d'eau puis ils sont passés dans une sorte de Jacuzzi. De l'air est insufflé dans l'eau, à travers de larges tuyaux. La force du courant de bulles d'air qui s'en dégage écarte les feuilles des bouquets où se niche le sable. En quelques secondes, tous les grains de sable sont délogés.

La mâche est ensuite déposée sur un tapis vibrant pour être égouttée. Seul un léger tri manuel reste nécessaire en bout de chaîne pour éliminer quelques mauvaises herbes résiduelles. Le produit, vendu en barquettes, peut désormais être garanti sans sable ou presque: un petit passage sous l'eau avant la consommation est néanmoins préconisé. Ainsi, la coopérative Val Nantais garantit seulement un grain de sable pour trois kilos de mâche. Très pratique, le conditionnement en barquette – 150 grammes est le format le plus répandu, car il correspond à une utilisation familiale – filmée, thermoformée ou en sachets *floupack* a largement contribué à la démocratisation de la consommation de mâche. Ainsi, selon un sondage TNS Sofrès réalisé en 2005,

EN HAUT, À GAUCHE, anciennes variétés de mâches. Ces écotypes sont aujourd'hui remplacés par des variétés modernes plus adaptées aux exigences de la production.

À DROITE, la tradition de la "mâche-plateau", récoltée manuellement, ne concerne plus aujourd'hui qu'une poignée de producteurs.

EN BAS, la plupart des exploitations maraîchères conditionnent elles-mêmes la mâche.



La mâche est cultivée sous de petits tunnels en plastique, les “chenilles”, mais aussi sous de grands abris plastiques, des structures métalliques recouvertes d’un film plastique qui permettent de mieux protéger les cultures des aléas climatiques et de prolonger la période de production.

soixante-trois pour cent des personnes interrogées disent apprécier sa commodité d’emploi.

Plus récemment est apparu le conditionnement en sachets prêts à l’emploi (la quatrième gamme), un emballage qui a la faveur du public, surtout en été. À la différence des barquettes, le conditionnement en sachets échappe largement aux maraîchers nantais puisque la mâche est conditionnée par des industriels comme Bonduelle ou Soleco (marque Florette) pour l’essentiel en dehors de la région (Manche, Picardie...). Or, les stratégies d’achat des industriels consistent de plus en plus à mettre en concurrence les producteurs nantais avec ceux d’autres régions voire d’autres pays comme l’Italie ou l’Allemagne. C’est justement pour s’affranchir de cette dépendance que l’organisation de producteurs Val Nantais a investi quinze millions d’euros, en 2008, dans la création d’un centre de conditionnement en sachets à Saint-Julien-de-Concelles près de Nantes. Les salades de quatrième gamme Val Nantais sont désormais vendues en marque propre, mais aussi sous marques de distributeur ainsi qu’en restauration hors foyer (cantines...). “Grâce à cet outil, nous nous réapproprions la valeur ajoutée et sécurisons ainsi les contrats de production passés

avec nos adhérents justifie Philippe Gouin, directeur. Cette usine, qui emploie actuellement quatre-vingts personnes et conditionne également d’autres salades, a vocation à se développer encore tant la vente en sachets continue de progresser.”

Aujourd’hui, tant aux champs que dans les ateliers de conditionnement, la production de mâche fait largement appel à la technologie et à la mécanisation, on peut même parler de “culture industrielle” tellement les moyens mis en œuvre sont importants. “C’est bien grâce à la conjonction de ces moyens industriels, mécanisation de la récolte et de la pose de plastiques, amélioration de la qualité de nettoyage et conditionnement en barquettes que la mâche a pu autant se développer”, résume Olivier de Grandmaison.

Actuellement, seule une poignée de maraîchers – très minoritaires, leur production ne dépasse pas deux pour cent du marché – perpétue la tradition de la “mâche-plateau”, récoltée à la main et vendue en colis-bois d’un kilo. C’est le cas de Christian Racapé, maraîcher à Thouaré-sur-Loire, aux portes de Nantes. “Même si elle est plus difficile à laver qu’en barquettes, la mâche-plateau conserve encore une clientèle fidèle, car son goût est beaucoup plus affirmé, puisqu’elle reste plus longtemps en terre,

quinze jours de plus et qu’elle est semée moins densément. Elle a donc davantage de temps pour développer son arôme. Je la vends chaque jour sur le marché d’intérêt national de Nantes à des revendeurs qui fournissent notamment de petites épiceries, des commerçants sur les marchés ainsi que des restaurateurs. Je cultive la mâche uniquement d’octobre à fin mars et en complément d’autres légumes ce qui permet de faire des rotations et d’être moins tributaire des évolutions du marché de la mâche qui peut être très capricieux.”

DE SOLIDES QUALITÉS NUTRITIONNELLES

Depuis une dizaine d’années, des considérations d’ordre nutritionnel ont aussi beaucoup contribué à l’attrait des consommateurs pour la mâche. Outre sa faiblesse en calories (quatorze pour cent grammes), qui en fait un aliment diététique, la mâche est riche en oméga 3 ou acide alpha-linolénique qui participe au bon fonctionnement du système cardio-vasculaire. D’ailleurs, depuis novembre 2005, la mâche est le seul légume pouvant porter la marque “naturellement riche en oméga 3” sur les conditionnements. Enfin, la mâche est riche en antioxydants (vitamine c, e, bêta-carotène) qui limitent le vieillissement ainsi qu’en acide folique (vitamine B9) qui permet de lutter contre la fatigue et le manque de fer. Ces allégations sont confirmées par Brigitte Mercier-Fichaux, nutritionniste à Cesson-Sévigné et auteur de livres de cuisine (2): “la consommation de mâche, comme d’ailleurs d’autres salades, est bénéfique à tous et particulièrement aux femmes enceintes et aux personnes fatiguées ou anémiées”.

Grâce au savoir-faire et à l’expérience accumulée par les maraîchers, la production de mâche est aujourd’hui encore largement l’apanage de la région nantaise, celle-ci couvrant quatre-vingt-huit pour cent de la production nationale et

(2) Contact : www.nouvellecuisinefamiliale.com

Sans sable, pas de mâche

La mâche nantaise n'aurait pas pu se développer sans la présence de sable fourni localement, celui du lit de la Loire. En effet, la production de mâche nécessite un sablage, une technique cent pour cent nantaise, qui consiste à apporter par des machines spéciales une couche de quelques millimètres de sable sur les planches de mâche sitôt le semis effectué. Cette couche, qui assure une meilleure levée ainsi qu'un meilleur drainage du sol, facilite aussi largement les opérations de récolte. "Aujourd'hui, on ne sait pas produire de la mâche sans sable", explique Louis Douineau, tout en ajoutant que cette situation a aussi largement protégé la production nantaise de la concurrence. Interdite en 1992 par le ministre de l'Environnement Michel Barnier, malgré les protestations des maraîchers, qui allèrent jusqu'à bloquer le pont de Bellevue à Nantes, en 1993, l'extraction de sable de Loire est désormais remplacée par celle de sable de l'estuaire de la Loire, sur la dune du Pilier, au large de Noirmoutier. Même s'il subit plusieurs lavages et criblages, beaucoup de maraîchers, notamment les plus anciens, le jugent cependant de moindre qualité que le sable de Loire.

Si les maraîchers ne sont pas les seuls utilisateurs de sable - les centrales à béton en consomment beaucoup plus -, leurs pratiques de sablage ont néanmoins des incidences écologi-



ques non négligeables: les trois cent mille tonnes nécessaires chaque année impliquent beaucoup d'allées et venues de camions entre le port de Cheviré à Nantes où le sable de l'estuaire est entreposé, les points de stockage intermédiaires et les exploitations. Par ailleurs, à raison de treize euros la tonne, l'achat de sable est l'un des premiers coûts de production pour les maraîchers. Consciente de cette dépendance, la filière réfléchit depuis quelques années au recyclage du sable utilisé sur les exploitations. Lavé sur place dans des sablières mobiles, le sable pourrait ensuite trouver une autre utilisation notamment dans les centrales à béton. Si plusieurs machines circulent déjà, aucune filière de revente de sable recyclé n'est aujourd'hui opérationnelle.

la moitié de la production européenne! Environ cent cinquante maraîchers en récoltent trente et une mille tonnes par an sur environ six mille cinq cents hectares. Son aire de production a cependant beaucoup évolué au cours du temps. Auparavant cultivée à Nantes et dans sa périphérie, sur d'anciennes "tenues maraîchères" (propriétés ceintes de murs) aujourd'hui urbanisées, la mâche s'est développée vers l'est de la Loire-Atlantique, autour de Saint-Julien-de-Concelles et de la Chapelle-Basse-Mer, mais aussi au sud, dans le pays de Retz, où l'on trouve de nombreux producteurs comme Benoît et Johan Renaudineau, deux jeunes maraîchers installés à Machecoul. Les deux frères croient beaucoup dans la production de mâche: ils en produisent sur cinquante hectares de plein champ et serres froides à

raison de trois récoltes par an en moyenne sur chaque parcelle.

"La mâche est une culture que nous connaissons très bien sur l'exploitation, d'ailleurs nos parents ont commencé à la cultiver dans les années 1980. Nous avons fini par abandonner les autres productions légumières comme la carotte, la laitue ou le persil pour nous spécialiser dans la mâche. Cette production offre une rémunération satisfaisante même si on constate une tendance à la baisse des prix et un bras de fer permanent avec la grande distribution. Ils veulent de la mâche et nous voulons des prix! Pourtant, la demande progresse, d'environ cinq pour cent par an. Nous avons aussi de plus en plus de mal à nous imposer auprès des industriels de la quatrième gamme comme Florette ou Bonduelle qui nous achètent la mâche pour la conditionner ailleurs

et nous mettent de plus en plus en concurrence avec d'autres bassins de production comme le Saumurois ou la Manche. Alors que nos coûts de revient ne diminuent pas".

UNE COMMERCIALISATION RIGOUREUSE

Le succès de la mâche nantaise doit aussi beaucoup à une organisation économique et commerciale très rigoureuse que les caractéristiques de la mâche, un produit frais et périssable, ont imposée à l'ensemble des opérateurs de la filière. En effet, la culture de la mâche reste très fortement soumise aux saisons qui modifient beaucoup le calendrier de production. La mâche vient normalement à maturité en trente-cinq jours environ pour les semis de juin, juillet et août contre cent vingt à cent trente pour ceux de novembre. Par ailleurs, qu'un climat trop doux

Depuis l'interdiction du sable de Loire, les producteurs de mâche utilisent du sable extrait au large de l'estuaire de la Loire, sur la dune du Pilier.



EN HAUT, préparation du sol et semis simultané de mâche.
EN BAS, dès le semis effectué, les planches de mâche sont sablées, une technique "cent pour cent" nantaise.

se maintienne en hiver et ce sont des volumes importants qu'il faut récolter et vendre au plus vite, car la mâche ne se conserve guère plus d'une semaine en chambre froide. Si le marché n'est pas au rendez-vous, les prix s'effondrent et les producteurs peuvent aller jusqu'à détruire leur récolte. Inversement, lors d'une période de gel prononcée, la récolte, quand elle est possible, prend du retard et les livraisons sont alors compromises. Il arrive aussi régulièrement, notamment l'été, que la grande distribution "déréférence" la mâche au profit d'autres salades. Il faut donc une parfaite organisation pour parvenir à l'équilibre entre l'offre et la demande. Celui-ci reste cependant toujours précaire et les maraîchers sont habitués à voir se succéder périodes fastes et crises parfois graves.

En matière de commercialisation, le rôle des huit organisations de producteurs (OP) de mâche du bassin

nantais (Divatte légumes primeurs, Loire Europe, Océane, Nantes Europe, Nantes Primeurs, Rives de Loire, Val Nantais, Vitaprim) est donc crucial. Regroupant environ quatre producteurs de mâche sur cinq – les autres commercialisent eux-mêmes leur production –, les OP ont pour rôle premier la mise sur le marché de la mâche.

Chargés des négociations avec la grande distribution, acheteur incontournable, les commerciaux des OP doivent jongler en permanence avec les aléas du climat et de la demande pour vendre la mâche des adhérents. Pour faciliter cette tâche, les maraîchers sont contraints de leur déclarer chaque semaine les surfaces semées en mâche (nombre de mètres linéaires), ce qui donne une première indication du volume des récoltes à venir. Quelques jours avant la coupe, ont lieu un ou plusieurs pré-agréages au champ, réalisés par les producteurs eux-mêmes – ils

bénéficient de formations pour cela par les OP. L'agrégage est un système d'évaluation de la qualité commun à toutes les OP qui permet d'établir une note à chaque lot de mâche à partir d'une grille visuelle prédéterminée afin d'en faciliter l'écoulement. "Une note faible, moins de quinze points, correspond à une mâche de bonne, voire très bonne qualité où les principaux défauts tels que le jaunissement, les petites brûlures ou la présence de maladies sont peu importants, voire inexistantes, explique Samuel Lesourd, responsable de la qualité plein-champ à la coopérative Océane. En revanche, si le nombre de points est trop élevé, nous prenons la décision avec le maraîcher de ne pas récolter la mâche, car les standards de qualité sont tels qu'il serait de toute façon impossible de la valoriser." Enfin, à l'entrée en station de lavage, sitôt la récolte terminée, un dernier agrégage est réalisé sur un échantillon représentatif de plantes prélevées au hasard dans les Palox. Il permet de déterminer la qualité finale du produit et donc son débouché. Ainsi, en été, une "belle mâche" est vendue préférentiellement pour la quatrième gamme, demandeuse de la meilleure qualité.

COMMUNICATION TOUS AZIMUTS

Très appréciée en France, la mâche l'est aussi à l'étranger et en particulier en Allemagne qui absorbe l'essentiel des exportations (entre quarante à cinquante pour cent de la production). Bien que produisant aussi de la mâche, dans la région de Ludwigshafen, en Rhénanie-Palatinat, ce pays est un gros importateur de mâche nantaise. "C'est un peu l'Allemagne qui fait la pluie et le beau temps sur le marché. Si l'hiver tarde à venir, la production allemande se poursuit et ils nous achètent moins de mâche. Par ailleurs, la grande distribution allemande où l'on compte beaucoup de maxi-discompteurs comme Aldi est très sensible aux prix pratiqués et n'hésite pas à déclasser nos pro-

“L’IGP mâche nantaise, un effet d’entraînement”



Jean-François Pouvreau, producteur de mâche à la Planche, au sud de Nantes et président de l’association Qualifrais évoque la genèse de l’IGP “mâche nantaise”.

Dans quelles circonstances a été mis en place l’IGP ?

En 1992, la production phare de la région nantaise, la carotte, a subi une crise très grave. Rien ne se vendait. La filière s’est aperçue qu’une grande partie de la production avait déjà été délocalisée vers d’autres bassins de production, notamment les Landes où les conditions de production plus favorables avaient permis de diminuer les coûts de revient et de vendre moins cher à la grande distribution. La filière maraîchère a alors pris conscience que ce risque pouvait aussi se produire pour la mâche nantaise. Sous l’égide de Qualifrais, une association créée par les producteurs, les ateliers de conditionnement et les expéditeurs en 1995, elle a œuvré pendant plusieurs années pour la reconnaissance de la qualité supérieure de la mâche nantaise, seul moyen de la démarquer de la concurrence et de maintenir sa production dans la région. L’obtention du signe de qualité européen IGP “mâche nantaise”, obtenu en 1999, a été la récompense de ces efforts. L’IGP donne aux consommateurs l’assurance sur l’origine du produit et garantit une régularité dans sa qualité.

Quelle est la situation de la “mâche nantaise” aujourd’hui ?

Aujourd’hui, seuls quarante producteurs de mâche et trois organisations de producteurs sont engagés dans la démarche IGP. Certes, cela ne représente qu’un pour cent des volumes de mâche vendus annuellement, ce qui est peu, mais le potentiel certifiable est beaucoup plus élevé, environ cinquante pour cent de la production. Ce décalage s’explique essentiellement par les contraintes de l’IGP comme l’obligation d’utiliser un sable de qualité supérieure, plus cher, mais aussi le respect de délais très courts entre la production et l’expédition, ainsi que les choix commerciaux des différentes OP qui ne voient pas toujours l’intérêt de vendre sous ce signe de qualité. Il est vrai également qu’il n’y a pas de réelle plus-value sur les

ventes en IGP pour le producteur. Enfin, une grande partie de la mâche vendue en quatrième gamme ne peut pas être certifiée “mâche nantaise”, car elle

est conditionnée en dehors de la zone d’appellation. D’autre part, comme les industriels sont demandeurs d’une qualité de mâche impeccable, leurs achats viennent concurrencer la vente sous IGP. Au final, comme on peut manquer à certains moments de mâche IGP, les distributeurs ne veulent pas s’engager sur des volumes.

Qu’a apporté l’IGP à la filière mâche ?

L’IGP a incontestablement poussé la qualité de l’ensemble de la production nantaise vers le haut. Beaucoup d’exigences du cahier des charges sont aujourd’hui appliquées par tous les producteurs. Par exemple, la traçabilité, qui permet de suivre le devenir de la mâche de la parcelle à la barquette, est complètement généralisée de nos jours. À partir des informations figurant sur la barquette ou le sachet, on est en mesure de retrouver comment et par qui la mâche a été conditionnée et expédiée et sur quelle parcelle elle a été cultivée et récoltée. De même, alors que nous étions précurseurs du lavage de la mâche avec trois, voire quatre bacs, pour mieux garantir l’absence de sable dans le produit fini, à présent tout le monde fait de même.

Avec le recul, vos craintes de départ étaient-elles fondées ?

Non, le marché de la mâche se porte plutôt bien et la région nantaise conserve encore le quasi monopole de la production française. Il est vrai que cette production demande un savoir-faire élevé et fait appel à beaucoup de technique. Elle n’est pas facile à délocaliser.

duits si les prix ne lui conviennent pas”, explique Louis Douineau. Le son de cloche est identique chez Océane. “Les prix sont négociés chaque semaine et donnent lieu à un bras de fer permanent”, constate Antony Adelis, responsable com-

mercial.

En direction du grand public, la filière mâche nantaise multiplie les actions de communication sous l’égide notamment de la Fédération des maraîchers nantais et de l’association “Mâche Pays de Loire”.

En 2007, la mâche s’est ainsi fait connaître par de grosses campagnes publicitaires à la télévision avec des slogans comme “la mâche, ça change de la salade” insistant essentiellement sur ses vertus nutritionnelles. Les maraîchers nantais ont



EN HAUT, selon la saison et le climat, la mâche est récoltée au bout de trente-cinq à cent vingt jours.

EN BAS, Le perfectionnement des techniques de lavage permet de garantir l'absence de sable dans la mâche, pour le plus grand intérêt des consommateurs.

PAGE SUIVANTE :

Plat à base de mâche nantaise, réalisé selon une recette personnelle par Rudy Deniaud, maître cuisinier de France au restaurant l'Azimut, à la Trinité-sur-Mer.



participé aussi aux Florales internationales de Nantes ainsi qu'au salon Serbotel (salon de l'hôtellerie et de la restauration). Le site internet de la mâche nantaise (3) met aussi en ligne des recettes élaborées par de grands chefs cuisiniers utilisant la mâche. D'ailleurs, de nombreux restaurateurs font figurer en bonne place la mâche dans leur carte. C'est le cas de Paul Olive, chef cuisinier au restaurant la Chaumière installé à Thouaré-sur-Loire en Loire-Atlantique. "Je travaille régulièrement la mâche, mais uniquement de la "mâche-plateau" plus goûteuse et seulement d'octobre à avril. C'est une salade qui se prête à des utilisations nombreuses tant crues, avec de l'huile de noix ou du curry que cuite sous forme de flan, crème brûlée ou mousse en accompagnement par exemple de poisson de noix de Saint-Jacques."

Par ailleurs, en 2008, l'International mâche match, un concours réu-

nissant des jeunes chefs cuisiniers de trois pays, l'Angleterre, la France et l'Espagne, mettant en valeur la mâche en cuisine, a été organisé pour la première fois à Nantes. Enfin, tous les ans en novembre, le lancement de la campagne mâche est le prétexte à de nombreux événements visant à faire la promotion de la salade. Depuis 1999, une partie de la production de mâche nantaise bénéficie d'un signe de qualité européen, l'indication géographique protégée (IGP, lire l'interview). Cette appellation atteste que la mâche est cultivée, lavée et conditionnée selon le savoir-faire du "bassin nantais", une zone géographique composée de quarante-six cantons de Loire-Atlantique, ainsi que de huit cantons de Vendée et deux du Maine-et-Loire. Dans cette zone, la présence de sols sableux, la proximité de la vallée de la Loire ainsi que de la mer, mais aussi un climat océanique autorisent la

culture de la mâche toute l'année, sans forte période de stress préjudiciable à sa qualité.

Si la production de mâche reste essentiellement concentrée entre octobre et mai, la tendance est à la désaisonnalisation, contrainte commerciale oblige. Aussi, en complément de la main-d'œuvre saisonnière, quatre mille emplois estimés, les maraîchers ont-ils besoin de salariés à temps plein (trois mille cent emplois) qu'ils peuvent aussi occuper à d'autres productions comme le poireau, le fenouil, voire le muguet. En aval, pour beaucoup d'entreprises liées au transport, à la vente de sable, de plastiques, de semences, les producteurs de mâche constituent des clients de première importance. À la Chapelle-Basse-Mer, près de Nantes, au cœur du bassin de production de mâche, l'entreprise Simon-Briand (anciennement machines Simon) s'est taillé une réputation nationale et même mondiale dans la fabrication de matériel de maraîchage. "L'outil de référence en maraîchage, le cultivateur, a été inventé par monsieur Simon, le fondateur de l'entreprise en 1968, explique Maxime Lemaitre, responsable commercial. Mais nous fabriquons aussi des sableurs ainsi que des récolteuses de mâche, matériel que nous sommes pratiquement les seuls à faire au monde. Par ailleurs, depuis la fusion avec la société Briand, nous proposons également aux maraîchers du matériel pour laver et conditionner la mâche ainsi que d'autres légumes."

UN DÉFI TECHNIQUE PERMANENT

Au niveau technique, si la production de mâche apparaît bien maîtrisée, de nouveaux défis apparaissent depuis que sa production se fait en continu toute l'année et non plus seulement en hiver: "Produire de la mâche en été est plus difficile qu'en hiver notamment en raison d'un risque accru de maladies du feuillage", reconnaît Brigitte Pelletier, ingé-

(3) www.machenantaise.fr et www.machenantaise.fr

Pour en savoir plus :
Fanny Pacreau
(coordinatrice), la Mâche
dans tous ses états, collection
Cueilletes, Éditions d'ici-là,
Retz. Tél. 02 40 02 38 43.

nieur agronome au Comité départemental de développement maraîcher (CDDM). Organisme de conseil technique auprès des producteurs, le CDDM réalise de nombreux essais pour aider les maraîchers à parfaire leur maîtrise de la culture de la mâche. “Nous cherchons en permanence à acquérir de nouvelles références pour mieux répondre aux préoccupations des producteurs. Par exemple, nous testons actuellement différentes techniques pour mieux protéger la mâche d’été des risques de décoloration dus au soleil, particulièrement sous serre explique Brigitte Pelletier. Par ailleurs, avec les pressions environnementales croissantes et principalement le plan Ecophyto 2018, [l’une des mesures phare du Grenelle de l’Environnement ambitionne de réduire de moitié l’utilisation des produits phytosanitaires en agriculture d’ici à 2018], on risque de se retrouver avec des impasses techniques qu’il faut anticiper.” Ainsi, la disparition du Métam-sodium, un désherbant chimique jugé dangereux, annoncée pour 2014 préoccupe la filière d’autant plus qu’un autre moyen de désherbage efficace, le désherbage à la vapeur, trop gourmand en fuel (trois mille à trois mille cinq cents litres par hectare sont nécessaires) est sans doute condamné à terme. Si des solutions alternatives existent comme les faux semis (technique consistant à faire germer les mauvaises herbes par un travail du sol puis à les détruire mécaniquement) ou la solarisation (pose de bâches sur le sol pour en élever la température et détruire parasites et adventices), elles sont pour l’instant moins efficaces. À l’avenir, si la production de mâche en région nantaise est certainement appelée à se maintenir, ses marges de progression semblent en revanche peu importantes, d’abord en raison des contraintes environnementales qui vont compliquer la production et sans doute freiner la progression des volumes récoltés. Par ailleurs, la mâche entre aussi en concurrence avec celle d’autres salades comme la roquette, dont la

demande est aussi dynamique. Par ailleurs, son bassin de production reste soumis à une intense pression foncière de par sa proximité avec l’agglomération nantaise dont l’urbanisation croissante soustrait tous les ans des terres maraîchères à l’activité agricole. Ce phénomène a toutes les chances de se poursuivre étant donnée l’attractivité de Nantes et de sa banlieue. La concurrence d’autres pays producteurs de mâche comme l’Italie ou l’Allemagne est aussi réelle d’autant que les maraîchers nantais se plaignent régulièrement par la voix de leur fédération de distorsions de concurrence au niveau européen. Ainsi, grâce à des allègements importants de charges, les maraîchers allemands bénéficient depuis plusieurs années d’un coût du travail beaucoup plus faible que celui de leurs homologues, français notamment.

D’autres menaces planent aussi sur la production nantaise. “Je m’interroge sur les conséquences que pourrait avoir le phénomène de relocalisation des activités économiques au plus près des lieux de consommation s’il venait à se développer, car il est dans l’air du temps. Dans ce cas, notre modèle économique serait menacé, comme d’ailleurs beaucoup d’autres productions agricoles en Bretagne, car cela signifierait produire et conditionner la mâche autour de Paris ou dans le Nord et non plus dans l’Ouest. On sent déjà que pour réduire leurs coûts de transport, les industriels de la quatrième gamme sont dans cette logique ainsi que la grande distribution qui veut pouvoir prolonger la période de vente de ses produits dans les linéaires, estime Louis Douineau. Nous avons aussi toute une réflexion à mener quant à l’utilisation de sable. Il faut bien se rendre compte que nous avons besoin de près de soixante tonnes de sable pour produire seulement cinq tonnes de mâche! Cela ne pourra jamais tenir ainsi! Il faudra sans doute apprendre à se passer de sable pour produire de la mâche, mais nous ne savons pas le faire pour l’instant.”

Recette

Salade de mâche

par Rudy Deniaud maître cuisinier de France
au restaurant l’Azimut à La Trinité-sur-Mer.

Ingrédients pour 4 personnes :

100 g de mâche • 50 g de homard ou d’un crustacé des côtes bretonnes • 4 fines tranches de truffe du Périgord (facultatif).

La vinaigrette : 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique • 3 cuillères à soupe d’huile d’olive.

L’émulsion : 20 g de mâche • 100 g de crème fraîche • Porter la crème à ébullition • Y jeter la mâche sans attendre • Mixer le tout • Rectifier au sel et au poivre.

L’acidulé de mangue : 50 g de mangue • 60 g d’huile d’olive • Mixer • Rectifier au sel et au poivre.

Dressage de l’assiette : Disposer la mâche et le crustacé.

Préparer la verrine : 1 cuillère à café d’huile d’olive vierge dans le fond • Compléter par l’émulsion • Disposer la verrine sur l’assiette • Terminer par un trait d’acidulé de mangue sur l’assiette • Servir sans attendre.

