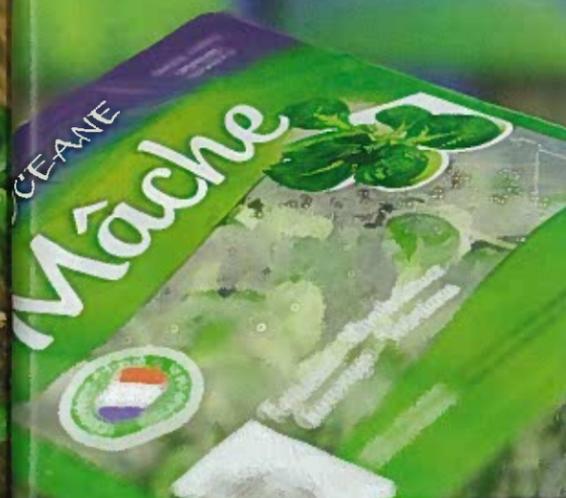


□ Une pousse de 40 à 120 jours est nécessaire pour que la salade ne monte pas trop et soit bien ramassée en bouquet.

Tapis vert pour la mâche

L'ANCIENNE MAUVAISE HERBE DES VIGNES EST DEVENUE UNE SALADE AOP DÉLICATE ET RECHERCHÉE. FRANCK BOURSIER EST L'UN DE CEUX QUI BICHONNENT CETTE MÂCHE NANTAISE SI FRAÎCHE ET CROQUANTE EN BOUCHE !

TEXTES ET PHOTOGRAPHIES DE REPORTAGE : OLIVIER MARIE – RECETTES : VÉRONIQUE OLIVIER – PHOTOGRAPHIE DES RECETTES : PHILIPPE BARRET



□ Le climat nantais, tempéré et océanique, permet de produire une mâche de qualité.

ci, à La Chevrolière, au sud de Nantes, une seule chenille mesure bien... allez oui, une centaine de mètres quand même ! Rassurez-vous, rien à voir avec une énormité de la nature. « Les chenilles ? Ce sont les tunnels en plastiques qui abritent les plants de mâche » rassure Franck Boursier, maraîcher et producteur de la fameuse mâche nantaise, IGP (Indication Géographique Protégée) depuis 1999. Salade d'hiver par excellence, il faut quand même protéger « du froid l'hiver et de la chaleur l'été » explique Franck Boursier. « Dans ce dernier cas, nous blanchissons les tunnels pour faire baisser la température. » Car même si la récolte s'étend traditionnellement d'octobre à mars, « avec les premières plantations en septembre », les techniques permettent aujourd'hui de prolonger la période de production toute l'année. Entre moins 5 °C, température en deçà de laquelle la mâche ne pousse plus, et plus de 20 °C, où elle ne germe plus, on peut effectivement étirer la saison sans trop de difficultés dans ce pays nantais tempéré et océanique.

Une plante sensible

Pour autant, le gel n'est pas l'ennemi de la mâche. Certains n'hésitent d'ailleurs pas à dire qu'une bonne mâche doit avoir connu le gel ! « Elle n'en sera que plus ferme, à condition d'attendre le dégel pour la récolter, prévient Franck Boursier. Sinon elle noircit ! » Sensible aux écarts de température, la mâche l'est également à l'hydrométrie. « Il lui faut un sol bien drainé, pas trop humide, sableux pour favoriser la germination, et du soleil sans lequel la salade perdra son croquant. »

Salade d'excellence

Une pousse de 40 à 120 jours pour que la salade ne monte pas trop et soit bien ramassée en bouquet. Il est déjà l'heure, par temps frais, de découper mécaniquement le tapis de mâches avec une lame positionnée pour sectionner judicieusement la racine sans emporter trop de sable. « Ensuite les mâches sont lavées. Il existe plusieurs catégories de mâche sur les étals, note Franck Boursier. Les catégories 4 sont lavées plusieurs fois et, une fois achetées, n'ont plus besoin d'être passées à l'eau. » Et dire que cette belle mâche, qui se mêle dans l'assiette aux Saint-Jacques snackées ou aux salades d'agrumes, n'était autrefois qu'une mauvaise herbe poussant dans les vignes ! Fraîche, ferme, bien verte, la mâche est devenue une salade d'excellence, particulièrement appréciée d'ailleurs des Allemands, qui achètent 80 % de la production hivernale nantaise !

En ce début novembre, les chenilles de Franck Boursier abritent une mâche encore jeune. Un coup de canif dans la toile plastique pour retirer quelques jeunes pousses. L'occasion pour lui de livrer un autre précieux conseil. « Lorsque vous achetez de la mâche, retournez-la et observez les cotylédons. Ce sont les deux premières petites feuilles qui sortent, au bas de la tige. Si elles sont bien vertes, c'est un signe de qualité. »

