

C'est la pleine saison du pissenlit, première salade de printemps

Jean-François Clerc

Qui se souvient, lors de son enfance, avoir été au ramassage des pissenlits dans les champs, armé d'un petit couteau pointu ? Une plante servie en salade, pas toujours appréciée par les plus jeunes en raison de l'amertume des feuilles vertes ramifiées munies de grandes dents qui font un drôle d'effet dans la bouche. Combattu par les jardiniers à coups de binette, le pissenlit a aussi une réputation de mauvaise herbe.

Et pourtant. [La salade de pissenlit](#), première salade de printemps agrémentée de lardons, croûtons et œufs pochés, assaisonnée d'une vinaigrette, a ses adeptes qui en salivent d'avance. « Je reçois des appels téléphoniques d'habités qui souhaitent en commander des semaines avant la première récolte », s'amuse Alexandre Lutz. Cet agriculteur de 40 ans produit du pissenlit à Huttendorf avec deux associés, Olivier Houde ainsi que Simone Seyfried et sa fille Régine.



Alexandre Lutz, ses associés et leurs familles, réalisent une récolte manuelle des pissenlits à Huttendorf. Photo Jean-Marc Loos

Ces deux agricultrices de Fessenheim-le-Bas avaient délaissé cette culture durant quelques années avant de la reprendre sur un modèle associatif avec Alexandre Lutz qui consacre 1,4 hectare de ses terres à cette production commune de pissenlit. La mutualisation des moyens est indispensable pour poursuivre cette filière. « Sur les huit agriculteurs qui faisaient du pissenlit à Fessenheim-le-Bas il y a trente ans, il en reste quatre », décompte Simone Seyfried.

Un nombre de producteurs en baisse

Sur l'ensemble de l'Alsace, seuls une cinquantaine de cultivateurs, dont une majorité de Bas-Rhinois, produisent encore du pissenlit, contre 70 avant les années 2020. Une part

d'incertitudes demeure. « Il est difficile de connaître le nombre d'hectares plantés en pissenlit. Moins d'une trentaine seraient cultivés dans le Bas-Rhin », estime Lilian Boullard, conseillé en culture légumière de Planète légumes fleurs et plantes. « Le pissenlit a l'avantage d'être une plante d'hiver. Avec la mâche, les épinards, ces plantes sont peu nombreuses en cette saison. Mais les cultivateurs font de petites productions pour se diversifier. Ils utilisent des techniques assez anciennes, jusqu'à la récolte qui peut encore être manuelle. C'est une production locale, il n'existe pas un marché de gros du pissenlit ». Hormis quelques grosses livraisons, jusqu'à 3,5 tonnes au marché gare de Strasbourg, les ventes en Alsace se font le plus souvent en direct à la ferme, sur les marchés de fruits et légumes et auprès des commerces.

« La rentabilité du pissenlit a diminué », constate Alexandre Lutz pour expliquer la baisse du nombre de producteurs. « Cette culture n'est pas trop mécanisée, il y a une grosse charge de main-d'œuvre. Il existe des possibilités d'améliorer la mécanisation, mais il est très dur de garder la qualité du produit ».



Alexandre Lutz, qui produira cette année 4,5 tonnes de pissenlit, n'a pas pu répondre à une commande de 300 kg avant le week-end du 7 et 8 mars. Photo Jean-Marc Loos



• Le nettoyage est la phase la plus longue. Photo Jean-Marc Loos



• Une cinquantaine d'agriculteurs cultivent le pissenlit, dont une majorité de Bas-Rhinois. Ils étaient encore 70 avant les années 2020 Photo Jean-Marc Loos



• « Cette culture n'est pas trop mécanisée, il y a une grosse charge de main-d'œuvre. » Photo Jean-Marc Loos



• Le pissenlit se vend entre 10 et 15 euros le kilo. Photo Jean-Marc Loos

Six à sept personnes pour nettoyer 150 kilos

La production alsacienne ne permet pas de répondre à la demande. Alexandre Lutz qui produira cette année 4,5 tonnes de pissenlit s'est retrouvé dans l'incapacité de répondre à une commande de 300 kg avant le week-end du 7 et 8 mars. Il aurait fallu mobiliser six à sept personnes durant deux jours, y compris le dimanche, pour le seul nettoyage. La dernière étape d'un long processus.

Le pissenlit est semé fin avril début mai, graine par graine, dans des godets : « Heureusement,

cette année les semences sont enrobées, sinon il faut presque utiliser la pince à épiler », témoigne Régine Seyfried. Les petits pieds de pissenlits sont mis en terre en juin et début juillet. Durant l'été les rangées doivent être binées. Ensuite, les plants sont rasés en novembre, à deux trois centimètres du collet, pour éviter le pourrissement des feuilles, puis butés fin novembre et début décembre pour produire de jeunes feuilles blanches sans amertume. Seule la partie verte est amère. « Mais c'est cette partie qui contient la vitamine C », note Régine.

La récolte est lancée après la mi-février. Cette année, Alexandre Lutz n'a pas commencé par un premier ramassage manuel. La croissance des plantes a été accélérée par les voiles de nylon et par des températures élevées pour la saison, y compris la nuit. « J'ai eu peur cette année, février est le deuxième mois le plus chaud depuis 1900. Le pissenlit est arrivé très vite en maturité », raconte Alexandre. Pour éviter qu'il ne monte en fleurs et ne change de goût, « nous avons récolté la partie couverte par les voiles en cinq jours, ce que l'on réalise habituellement en dix jours. Nous étions jusqu'à une vingtaine de personnes dans les champs. Les pissenlits ont été conservés dans des chambres froides à une température de 1° », poursuit Simone. Avant la livraison des commandes, vient l'étape du nettoyage des pissenlits et le retrait des feuilles abîmées, plant par plant, l'opération la plus longue qui nécessite beaucoup de bras.

Entre 10 et 15 euros le kilo

Alexandre Lutz vend son pissenlit à 12 euros le kilo, un prix situé dans la moyenne du marché compris entre 10 et 15 euros le kilo. Étant donné le faible poids de cette plante, qui a de nombreuses vertus, quelques euros suffisent pour une grosse salade.

Outre sa richesse en vitamine C, le pissenlit est utilisé comme diurétique et ses bêta-carotènes sont bons pour la peau et les yeux. Comme les épinards, il peut être conservé en boulette au congélateur et être cuit. Ses racines peuvent servir à faire des tisanes qui stimulent la digestion et le foie. Consommées en salade ou en dessert les fleurs sont aussi utilisées pour la réalisation de gelées et de confitures. Ce qui nécessite un long travail de préparation. Avec ses saveurs, le pissenlit est une plante qui se mérite.