

Mélisse

Plante vivace cultivée pour ses feuilles, à faire sécher ou à transformer en hydrolat et huile essentielle

Enquête réalisée auprès de 6 producteurs en AB de la région BFC

CHOIX DE LA PARCELLE ET VARIÉTÉ

La Mélisse (famille des lamiacées) supporte bien tous types de sol, elle pousse spontanément sur sol argileux et peut être cultivée jusqu'à 1 500m d'altitude.

La variété utilisée en herboristerie est une sélection de Mediseeds nommée Lorelei.

La variété pour la distillation est *Melissa officinalis*.



PREPARATION DU SOL

Le travail mécanisé du sol pour l'implantation de la mélisse peut être réalisé par 2 à 3 passages d'outils type rotobèche ou cultivateur. Un passage de fraise avant la mise en place permet d'affiner le sol et de mélanger un apport de matière fertilisante.

Avec un travail manuel, l'ouverture du sol à la grelinette peut être suffisant pour l'implantation.

Les producteurs cultivent entre 30 et 80m² de Mélisse.

Parole de terrain

« Il faut être attentif au démarrage de la culture, pour ne pas louper sa mise en place. Après ça, c'est une culture facile ! »

Plantes Aromatiques et Médicinales

Mélisse



ROTATION

La durée d'implantation de la Mélisse dépendra de la facilité à la garder en bon état. Les producteurs avec des problématiques la gardent 2 ans en place, les Mélisses les plus âgées ont 8 ans.

Il faut éviter le retour de lamiacées sur la même parcelle avant 3 ans. Entre deux, il est intéressant d'implanter une culture annuelle et de faire un engrais vert.

Parole de terrain

« Les annuelles sont importantes dans la rotation car elles permettent de faire un apport de matière organique entre deux cultures pérennes. »

MISE EN PLACE

La période d'implantation de la Mélisse débute fin avril et s'étend courant mai selon les conditions météorologiques. La plantation est manuelle.

Les plants ont plusieurs origines, il est possible d'acheter des plants en mottes, de faire des semis en plaques avec repiquage ou bien de dédoubler des plants existants.

L'achat de plants permet de s'assurer de la variété et d'un bon état sanitaire des Mélisses.

Les semis à la ferme restent difficiles à réussir, la levée étant souvent irrégulière. Ils permettent aussi de s'assurer de la variété.

La division de plants (qui peut être réalisée chez d'autres producteurs) est chronophage et doit être faite avec vigilance afin de sélectionner des plants les plus sains possibles.

La densité de plantation commune chez les producteurs est de 4 à 5 plants au m². Les plants sont espacés de 25 à 30 cm sur le rang et l'écartement entre les rangs est de 35 à 50 cm. Cette distance entre rang dépendra des outils de désherbage de l'exploitation.

FERTILISATION

Tous les producteurs commencent par une fumure de fond avant l'implantation de la Mélisse. Il s'agit de fumier composté sous différentes source et origine (bouchon de fumier, fumier composté broyé, fumier de cheval). La dose est d'environ 10T/ha.

Une fertilisation au printemps (mars) à partir de la 2^{ème} année de culture est aussi pratiquée par toutes les fermes. Il s'agit d'un apport via des bouchons de type 1,9-1,5-2,5 ou encore 4,8-10-10 à la dose de 2T/ha.

IRRIGATION

L'irrigation au goutte-à-goutte est le système choisi par les producteurs réalisant de l'irrigation. L'apport d'eau est important lors de la plantation et par la suite lorsque les conditions météorologiques sont sèches.

Il est aussi possible de cultiver la mélisse sans irrigation, attention dans ce cas à ne pas choisir une parcelle d'implantation trop drainante.



DESHERBAGE

Le désherbage est réalisé à la bineuse dans le cas des exploitations mécanisées. Ou bien avec une sarcluse ou cultivion dans le cas de travail manuel. Dans tous les cas, des désherbages sont réalisés avant les récoltes, soit au moins 2 fois par an. Ces désherbages sont faits minutieusement car ils limitent les impuretés lors des récoltes.

D'autres désherbages ont lieu en cours de culture, 2 à 5 fois selon la pousse.

Plantes Aromatiques et Médicinales

Mélisse



MALADIES ET RAVAGEURS

La maladie la plus présente sur la Mélisse est la rouille (*Puccinia spp.*), maladie fongique favorisée par la densité du feuillage, l'humidité et la chaleur.

Elle peut causer la perte de la première récolte ou forcer une coupe plus précoce afin de limiter sa présence sur les feuilles. Des applications de biostimulants en préventif et curatif (décoction de prêle, extrait fermenté de fougère) sont parfois réalisés.

Les cicadelles peuvent également marquer le feuillage.

De manière générale il y a peu de ravageurs et maladies posant des problèmes sur la Mélisse, et certains producteurs ne font aucune protection.



RECOLTE

Les récoltes de la partie aérienne des Mélisse est manuelle, à l'aide d'une faucille. La première récolte à lieu en juin et la seconde en septembre.

On observe des rendements autour de 800g de plantes fraîches par m². Soit environ 180g/plants. Cela dépend évidemment de l'âge du plant, puisque celui-ci s'étoffe d'année en année et a donc une production croissante si son état sanitaire est maintenu.

SÉCHAGE ET DISTILLATION

Après la récolte le séchage des tiges se fait à température ambiante ou entre 35 et 40°C, en armoire à claies avec déshumidificateur et ventilateur pendant une durée de 48 à 72 heures. Il est aussi possible de couper les tiges avant le séchage afin de l'accélérer.

Pour la Mélisse destinée à la distillerie, 1kg de mélisse donnera 0,9L à 1L d'hydrolat, ou bien 160mg d'huile essentielle.

TEMPS DE TRAVAIL

Il faut compter en moyenne 1,5h (1h en travail mécanisé et 2h en travail manuel) de travail pour 10 m² réparties de la façon suivante :

TOTAL	1 à 5 heures / 10m ²
Préparation du sol	Mécanisé : 6 min Manuel : 20 min
Implantation	20 min
Fertilisation	5 min
Désherbage	Mécanisé : 5 min Manuel : 35 min
Irrigation	2 min
Récolte	25 min

Pour ceux qui font leurs semis, il faut encore ajouter ce temps-là et celui du repiquage.

Parole de terrain

« Je trouve difficile de réussir les semis, j'ai peu de levées. »

Ces indications masquent une grande variabilité et sont à considérer avec prudence

VALORISATION ECONOMIQUE

- Herboristerie
65 à 85 € TTC/kg.
- En hydrolat de 8 € TTC/200 ml en vente directe.



Parole de terrain

« Je fais des formats de 50cL pour les restaurateurs. »