

Recommandations pour la culture de moutarde bio

Basé sur les expériences de Hansjörg et Fabian Schneebeli, Obfelden, qui ont développé cette culture au bio, nous formulons les recommandations suivantes:

- bons précédents : maïs, cultures dérobées ou engrais verts (pas de crucifères!)
- préparation du sol: du 20 Mars, dans de bonnes conditions, le labour, hersage (dans des conditions sèches!), faux semis, si possible. Attention: ne pas compacter le sol, la moutarde est sensible au tassements. Semis avec le semoir à céréales à une profondeur de 0.5 – 1 cm (comme le colza). Un passage avec le rouleau est avantageux: meilleure levée, diminue les limaces.
- variétés et densité de semis:
 - moutarde jaune: Torpedo (éprouvé par dégustations, bonne vigueur) 6 kg / ha
 - moutarde brune: Etamine (=moutarde pour engrais vert ; malheureusement, il n'y a pas d'alternatives disponibles) 4.5 kg/ha
- un semis précoce est préférable, fin de mars ou le plus tôt que le sol et les conditions le permettent.
- limaces: observez la levée ! La diffusion de granulés anti-limaces peut être nécessaire (max. 2 semaines après levée).
- contrôle des mauvaises herbes: Si les conditions sont normales, la moutarde pousse si vite, surtout dès début floraison, que aucun contrôle des mauvaises herbes est nécessaire. Un passage avec la herse étrille est imaginable, mais son bénéfice est souvent douteux.
- Fertilisation: La moutarde exige un approvisionnement en azote comparable à celui de colza. Surtout après le stade de la rosette, le besoin est élevé. Donc un apport de lisier fin Avril et fin Mai de chaque 30 m³/ ha – ou une fertilisation équivalente (mobilisable !) avec du fumier/ Biorga etc. est nécessaire.
- Melligèthes : Nous n'avons pas constaté des problèmes sévères avec les melligèthes, car la moutarde fleuri plus tard que le colza (d'hiver) – et dans cette période, les melligèthes peuvent vivre d'autres fleurs. La moutarde pousse normalement très vite. En cas de stade critique prolongé par un temps froid, un ou deux traitements avec la poudre de roche pourrait protéger les boutons floraux.
- La moisson se réalise normalement début août. Si possible, la moissonneuse devrait être réglée selon le mode d'emploi pour la moutarde. Les réglages ne sont pas pareils à celles du colza. Les siliques de la moutarde sont plus stables que celles du colza. En cas des réglages incorrects il y a trop de petites feuilles dans la récolte.
- Maintenir la qualité : pour que les graines gardent leur qualité c'est indispensable d'emmenner la récolte au centre collecteur toute de suite après la moisson. Avisez le centre collecteur en avance pour que la trémie peut être préparée avant.
Moulin de Sévery, J.-L. Bovey, T : 021 800 33 33, info@huilerie-de-severy.ch
- Après la récolte : Comme les grains de colza, aussi les graines de moutarde restent capables de germer durant plusieurs années et peuvent provoquer des repousses dans les cultures qui suivront. Il faut éviter d'enterrer ces graines et ainsi de provoquer leur dormance; il faut plutôt les laisser germer à l'occasion de la première pluie qui suivra les moissons.

Prix producteur récolte 2016 (moutarde jaune) : Fr. 4.60/ kg, nettoyé, à 6% H₂O

Contact Biofarm:

Hans-Georg Kessler, kessler@biofarm.ch, T: 062 957 80 53

Février 2016