

Guide de production biologique du millepertuis commun

Pratiques culturales

Le millepertuis est une plante rustique, de culture facile, pourvu que certaines pratiques culturales soient respectées. Il faut d'abord savoir que cette plante aime les sols profonds, pauvres, secs et bien drainés, de même que les endroits ensoleillés. Le millepertuis affectionne aussi les sols neutres et légèrement acides et s'adapte mal aux sols alcalins. Le pH idéal pour la plante est de 5 ou 6.

Comme le millepertuis sera en place pour au moins quatre ans, il est très important de bien préparer son terrain de culture. Avant d'implanter la culture de millepertuis, le sol doit être nettoyé de toutes les plantes adventices.

Le sol doit posséder une bonne capacité de drainage.

Un an avant l'implantation du millepertuis, il est recommandé de faire une culture d'engrais vert pour étouffer la végétation existante. L'engrais vert sera bénéfique, surtout s'il est combiné à des graminées qui aident à décompacter et à ameublir le sol en profondeur. Le bon fonctionnement du sol dépendra de l'équilibre entre les apports de minéraux, de la matière organique, du chaulage, du travail du sol, des engrais verts et du drainage. Du point de vue sanitaire, il faut éviter d'utiliser comme précédent cultural les plantes sensibles au fusarium, à l'anthracnose, à la sclerotinia et au verticillium. Par ailleurs, le millepertuis étant une plante peu exigeante, il est généralement placé en fin de rotation.

Choix de cultivars et taux de semis

On trouve actuellement chez les grainetiers quatre cultivars d'*Hypericum perforatum* destinés à la production commerciale du millepertuis. Ces cultivars ont des caractéristiques distinctes.

- ✓ *Hypericum perforatum* «New Stem» ou «Anthos» : cultivar de hauteur plus uniforme que les autres, qui est reconnu pour avoir une bonne résistance aux maladies et qui permet une récolte mécanisée plus facile;
- ✓ *Hypericum perforatum* «Elixir» : cultivar avec une plus forte concentration en hypericine, qui se trouve en exclusivité chez Richters (voir bibliographie);
- ✓ *Hypericum perforatum* «Topas» : cultivar de hauteur assez uniforme, qui produit des fleurs plus grosses;
- ✓ *Hypericum perforatum* «Helos» : cultivar qui est reconnu pour avoir une certaine résistance à l'anthracnose.

Il est recommandé de faire une récolte de semences de millepertuis à partir de plants mères vigoureux et sains, uniquement dans les cas où l'on désire cultiver l'espèce sauvage de millepertuis. Sinon, il est préférable d'acheter les semences chez les grainetiers, en s'assurant que les graines sont saines et sans anthracnose. Les semences peuvent se conserver plusieurs années. Il semble d'ailleurs, que les semences âgées ont un plus grand pouvoir de germination que celles fraîchement récoltées, car les semences fraîches (moins de 6 mois) contiennent plusieurs inhibiteurs de germination.

Le taux de semis recommandé est de 100 à 160 grammes de semences par hectare.

Le millepertuis est facile à reproduire. Il existe deux méthodes de propagation de la plante : le semis et la division.

Le semis

- 7600 à 8000 graines/gr; (Le nombre de graines au gramme peut varier selon le cultivar utilisé);
- Pourcentage de germination : 55%; (Le pourcentage peut varier selon la qualité de la semence);
- Température optimum de germination : 16 à 23°C;
- Nombre de jours pour germer : il faut compter 12 jours après le semis pour que la germination débute et près de deux mois pour qu'elle soit complétée;
- Temps requis du semis à la transplantation : deux à trois mois;
- Particularité : le millepertuis a besoin de lumière pour germer. Une stratification de trois jours entre 2° et 10° C permet d'accélérer la germination.

Il est facile d'utiliser la méthode du semis pour reproduire le millepertuis, mais la période de germination est assez longue et irrégulière. Pour plus d'efficacité, il est recommandé de semer un

plus grand nombre de graines que celui recommandé. Si on choisit d'utiliser le semis pour la propagation, deux méthodes d'ensemencement sont alors à privilégier.

- ✓ Le semis en serre
- ✓ Le semis en pépinière

Ces deux méthodes favorisent une culture homogène et uniforme ainsi qu'une bonne densité de semis. Les jeunes plants de millepertuis pourront plus facilement concurrencer les adventices qu'un jeune semis au champ.

- ✓ A Palsi talu, nous avons privilégié le semis direct au champ (qui n'est pas recommandé à cause de la grosseur des graines, du pourcentage de germination plutôt faible et de la germination très irrégulière), mais qui correspond beaucoup mieux à notre mode de travail (2 personnes, peu de machines).
- ✓ La division : de façon naturelle, le millepertuis se propage végétativement au moyen de stolons souterrains qui naissent sur les divisions secondaires des racines et non de la souche. Par conséquent, la division est possible si les mottes sont suffisamment grosses et possèdent un très bon système racinaire. Cependant, même dans ces conditions, les résultats sont souvent peu concluants car la reprise est difficile et faible.
- ✓ La transplantation : le millepertuis est prêt à être transplanté dans les champs lorsque les plants ont atteint au moins 10 cm. Cette opération peut s'effectuer mécaniquement, à l'aide d'une planteuse classique et on peut alors ajouter un engrais organique. Cet engrais va donner au millepertuis tous les éléments nécessaires pour une bonne croissance lors de sa première année au champ. Il est recommandé de laisser un espacement de 45 cm entre les plants et de 75 cm entre les rangs. Les distances de plantation peuvent être déterminées en fonction du matériel d'entretien et de récolte. Les plants deviennent matures et fleurissent à partir de la deuxième année.

Le millepertuis doit avoir suffisamment d'espace pour s'épanouir et donner de bons rendements. Il n'est donc pas recommandé de planter trop serré. Le millepertuis tolère bien la sécheresse, une fois qu'il est établi.

- ✓ Nombre de plants à l'hectare : 49380 plants par hectare
- ✓ Espacement au champ : 45 cm entre les plants et 75 cm entre les rangs

Phytoprotection

Insectes ennemis du millepertuis :

- ✓ Chrysolina quadrigemina : Autant la larve que l'adulte de la chrysomèle se nourrissent des feuilles et des fleurs du millepertuis. L'insecte apparaît environ une semaine avant la floraison de la plante, soit vers le 20 juin, et se nourrit du millepertuis jusqu'au maximum de la floraison, donc juste au moment de la récolte, qui a lieu vers la fin juillet. L'adulte entre en diapause au sol jusqu'à la ponte des œufs. Comme méthode de prévention contre la chrysomèle, il faut biner autour des plants de millepertuis au printemps et à l'automne, afin de détruire le stade pupe au sol. Un dépistage précoce est nécessaire, car le millepertuis peut être rapidement et complètement infesté.
- ✓ Le puceron peut aussi attaquer le millepertuis mais sans toutefois causer de dégâts majeurs à la plante

Maladies fongiques qui attaquent le millepertuis :

- ✓ L'antracnose : traitement à la bouillie bordelaise
- ✓ Le fusarium (champignon) : traitement à la décoction de prêles sur les plants et le sol et détruire les pieds atteints.
- ✓ L'oïdium (blanc) : traitement avec une pulvérisation de bicarbonate de soude.

Il est toujours nécessaire de vérifier si l'organisme de certification biologique accepte le produit utilisé.

Récolte

La récolte se fait au début de la floraison, quand 20 à 25% des plantes sont fleuries et que la teneur en hypericine est la plus forte. Les parties de la plante qu'on récolte sont les sommités

florales, (bourgeons floraux et fleurs) et les feuilles. Entre le moment où la plante est fleurie à 75% et la défloraison, le taux d'hypericine chute considérablement et le séchage devient de plus en plus difficile.

La hauteur de coupe doit être ajustée entre 10 et 20 cm, à partir du haut de la plante. Il faut éviter de récolter les parties trop ligneuses de la tige. La récolte du millepertuis peut se faire dès la deuxième année et deux coupes seront possibles, une première en juillet et une deuxième en août.

Cueillette artisanale : elle se fait au sécateur, en coupant les 2 à 10 premiers centimètres de la plante. De cette façon, la récolte peut se répéter de 5 à 10 fois dans un intervalle de 3 à 5 jours, entre juillet et août.

Séchage

Le séchage est l'étape cruciale qui va déterminer en grande partie la qualité du produit et ses possibilités de vente. Après la récolte, il faut enlever les parties mortes et rapidement étaler les plantes en une seule couche sur des claies. Il est également important de ne pas laisser la récolte au soleil, afin de garder le taux de principes actifs de la plante le plus élevé possible.

Les sommités florales et les feuilles du millepertuis doivent être séchées dans le noir, immédiatement après la récolte, à une température de 30 à 40°C. Il faut éviter le tassement qui provoque l'oxydation et le brunissement. Les fleurs contiennent de 65 à 75% d'eau. Dans de bonnes conditions, le séchage devrait être complété dans une période qui varie de 3 à 7 jours.

Au terme du séchage, il ne doit pas rester plus de 5 à 8% d'humidité. Un taux d'humidité trop élevé risque de provoquer des moisissures et de rendre la récolte impropre à la consommation. Par ailleurs, à la fin du séchage, les bourgeons et les pétales doivent être encore jaunes et les feuilles et les tiges doivent être d'un vert tendre. Pour obtenir 1 kg de plante sèche, il faut récolter 2,4 à 3,3 kg de plantes fraîches.

Conditionnement, emballage et entreposage

Dès que les plantes sont sorties du séchoir, il faut trier les parties mortes ou brunes. Par la suite, selon le marché auquel les plantes sont destinées, on peut retrouver les sommités fleuries séchées du millepertuis sous deux formes : entières ou hachées.

Le produit qui est destiné au marché de l'herboristerie doit être emballé dans des sacs de polyéthylène de grade alimentaire scellés hermétiquement, afin de limiter les risques de contamination. Ces sacs de polyéthylène doivent être mis dans un autre contenant : sac de papier brun, boîte de carton ou encore sac tressé. Il est aussi très important de protéger le produit de la lumière. Pour éviter une altération du produit au contact de l'air, il est recommandé de tasser modérément les plantes.

Les plantes absorbent les odeurs environnantes, sont sensibles à la lumière et peuvent facilement perdre leur contenu en principes actifs si les conditions d'entreposage ne sont pas optimales. Si les conditions d'entreposage sont bonnes, les bourgeons et les fleurs conservent leurs principes actifs pendant 6 à 9 mois.

Bibliographie :

-Filière des plantes médicinales biologiques du Québec

-www.omafra.gov.on.ca

-www.herbworld.com

-GROUPE DE RECHERCHE EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE, (GRAB)

-GERBRANDA, Wicki. La culture des plantes aromatiques et médicinales en bio., 2004, Éditions de Fraysse, France.

-RICHTERS. Fourth Commercial Herb Growing Conference Transcripts, 1999.

-WHITTEN, Greg. Herbal Harvest : commercial organic production of quality dried herbs, 2004, Ed. Blooming book, Australie.

-SMALL, Ernest et Paul, M. CATLING. Les cultures médicinales canadiennes, 2000, Les Presses scientifiques du CNRC, Ottawa, Ontario.