

Le petit journal de Tellus n° 14

" Histoires (piquantes) de Moutarde "



Il suffit souvent d'évoquer la ville de Dijon dans une conversation pour qu'immanquablement, et partout en France, les gens se mettent à vous parler de moutarde ! Cliché réducteur ? Le petit Web-Master, fidèle à sa ville natale, a révisé assidûment ses classiques pour lever le mystère sur cette véritable fixation. Cela tombe bien car la moutarde, ou plutôt les moutardes, ne sont pas seulement des condiments vieux comme le monde, ce sont également des plantes formidables à la fois cultivées pour leurs innombrables vertus et "*mauvaises-herbes*" redoutables. Capable du pire et du meilleur, voilà une herbe de caractère qui mérite bien d'avoir une ville pour symbole...

Sénévé

Si le terme "*moutarde*" vous évoque plus un condiment jaune et relevé qu'un végétal, c'est sans doute parce qu'au départ, ce nom n'était pas utilisé pour désigner la plante dont la moutarde est issue. Cette dernière était nommée tout autrement, on l'appelait alors "**Sénévé**" qui désignait de fait toutes les plantes qui peuvent servir à la fabrication de la moutarde traditionnelle. Ce sont des plantes appartenant à la famille des **Brassicacées** (famille du chou, du colza, du radis, navet, giroflée...) et au



Moutarde blanche



Moutarde brune



Moutarde noire



Moutarde des champs

genre *Brassica* ou *Sinapis*. Ces deux genres étant d'ailleurs extrêmement proches par leurs caractéristiques et leurs aspects, ils peuvent même s'hybrider dans certains cas.

Il s'agit de la **Moutarde blanche** (*Sinapis alba*), la **Moutarde brune** (*Brassica juncea*), la **Moutarde noire** (*Brassica nigra*) et la **Moutarde des champs** (*Sinapis arvensis*). Les trois premières sont cultivées et existent également de façon **sub-spontané*** partout où elles ont été introduites. La dernière en revanche n'est pas cultivée mais se retrouve comme **adventice*** dans la plupart des terres agricoles, les jardins et même les villes.

Les Sénevés sont des **thérophytes* rudérales*** par excellence. Elles sont **annuelles** ou annuelles **hivernantes*** (plus rarement bisannuelles). Leur croissance et leur cycle biologique sont rapides. Leurs floraisons en épis jaune-vif sont relativement précoces au printemps et ne passent pas inaperçues tant ces plantes ont l'habitude de se développer en colonies. On les prend souvent pour du **Colza** (*Brassica napus var. oleifera*, un proche parent dont il est vrai, la fleur est très proche par sa couleur et son aspect). Mais les moutardes, plus encore que le Colza, aiment à s'échapper des champs car elles n'ont guère été affaiblies par les sélections agricoles. Quant à la petite dernière, la Moutarde des champs, c'est tout simplement l'une des "*mauvaises-herbes*" les plus redoutées des agriculteurs. Sa vitesse de croissance, l'efficacité de sa reproduction et sa résistance de plus en plus avérée à divers **herbicides** en font un adversaire problématique.

Les graines Sénevés sont leur principal atout de survie : Petites, rondes et résistantes, elles sont produites en quantités impressionnantes et possèdent une **dormance*** très longue (jusqu'à plusieurs décennies !). Elles sont donc capables de former un véritable stock de semences dans les différentes couches du sol. Comme beaucoup de plantes **rudérales***, les Sénevés attendent que la terre soit remuée pour germer. Ce qui explique qu'elles prolifèrent si bien dans les zones de travaux urbains, les nouvelles pelouses, les ronds point fraîchement inaugurés...et les champs !



Grains de moutarde

Moutarde qualités

Les Sénevés ont également en commun de nombreuses qualités très appréciables :

- Ce sont des plantes très **mellifères***, fournissant du **nectar** et du **pollen** de grandes qualités, elles sont donc des candidates incontournables et salvatrices au sein des **jachères apicoles***.
- Ce sont d'excellents **engrais-verts*** : Très faciles à cultiver et possédant une croissance rapide, leurs **rosettes*** hivernales protègent efficacement le sol de l'**érosion** pluviale et éolienne. Leurs puissantes racines **pivot**s sont capables de percer la **semelle de labour*** et de décompacter le sol. Enfin, elles demeurent d'excellents **pièges à nitrates***.

- Leurs feuilles sont **comestible** crues ou cuites. Récoltées jeunes, elles fournissent une salade ou goût légèrement piquant.
 - Elles font un excellent fourrage pour les animaux domestiques.
 - Les moutardes ont des propriétés **nématicides***, très intéressantes pour préserver les futures cultures lors des **rotations culturales*** ou en association avec des légumes dans le potager.
- Mais plus que toutes autres, ce sont ses qualités condimentaires qui vont nous intéresser cette fois.

Moût brûlant

La culture de la moutarde et sa diffusion sont très anciennes puisqu'on en retrouve des traces vieilles de plus de 3000 ans dans les civilisations antiques : Grecs, Romains, Égyptiens et Chinois connaissaient déjà les propriétés condimentaires de la moutarde, qui furent longtemps associées aux propriétés médicinales de la plante.

Le mot "Moutarde" dériverait du latin "*Mustum ardens*", c'est à dire le "Moût brûlant". Il semble en effet que les Romains préparaient la moutarde sous forme d'une pâte, sans doute proche de celle que nous connaissons à notre époque, en broyant des graines dans du moût de raisin encore vert, ce que l'on appelle du "**verjus***".

On raconte que le Pape Jean XXII [1316-1334] appréciait à ce point la moutarde qu'il existait alors la charge de "premier moutardier du pape". Il est facile d'imaginer à quel point ce condiment devait être prisé en Europe à une époque où les épices étaient si rares et chères à obtenir. On lui prêtait d'innombrables vertus, dont certaines semblent bien se vérifier : apéritive, digestive, désinfectante, expectorante, fébrifuge, tonifiante et même aphrodisiaque !

- D'où vient la saveur de la moutarde ?

Aussi étrange que cela peut paraître, Il s'agit au départ d'une arme redoutable contre les herbivores. Les cellules de la plante synthétisent des molécules défensives, un glycosinolate : la **sinigrine** et une enzyme : la **myrosine**. Ces deux substances sont présentes dans tous les tissus de la plante, mais plus particulièrement dans les graines. Si le tissu est broyé en présence d'eau (ce qui se passe lorsqu'un herbivore dévore une feuille par exemple), la sinigrine et la myrosine entrent en contact et forment de **l'isothiocyanate d'allyle** (également nommé : **allylsénévol**). Cette molécule très active est fortement irritante, répulsive et même toxique pour de nombreux organismes. En temps normal, La plante se préserve de cette substance agressive en séparant ses deux constituants dans des compartiments cellulaires distincts.

C'est cette molécule qui est la principale responsable de la saveur de la moutarde et de son piquant. Très volatile, elle remonte facilement dans les fosses nasales où elle provoque un violent effet **lacrymogène***, d'où l'expression fort bien trouvée : "*avoir la moutarde qui me monte au nez*" !

A noter que chez Moutarde blanche le glycosinolate majoritaire est la **sinalbine**. Ce dernier se combine à la myrosine pour produire une molécule répondant au doux nom de : **isothiocyanate de p-hydroxybenzoyle**. Cette substance défensive est moins agressive que **l'allylsénévol**, ce qui explique la saveur plus douce de la moutarde blanche.

- Comment fabrique-t-on de la moutarde ?

Rien de très compliqué, la moutarde n'est rien d'autre que des graines de moutarde broyées et délayées dans une solution, de préférence acide : Vinaigre, jus de citron, jus de fruits... et même soda si besoin ! Évidemment, d'infinies variations sont autorisées suivant les ingrédients ajoutés : sel, sucre, miel, épices, graines et aromates diverses...

Moutarde de Dijon

L a ville de Dijon dans tous ça ? Est-elle bien la "ville-moutarde" que tant de touristes imaginent ? Il faut savoir que l'appellation "**Moutarde de Dijon**" n'est pas une appellation d'origine protégée (AOP), ni même une marque déposée. C'est un procédé de fabrication, défini par un décret du 10 septembre 1937, dans laquelle les grains de moutarde sont débarrassés de leurs **téguments*** par **blutage***, puis broyés et macérés dans du vinaigre de vin ou du **verjus***. Le résultat est une pâte à la texture lisse et onctueuse, une saveur forte et une couleur caractéristique. On parle d'ailleurs de "jaune moutarde". Ce protocole, moyennant une teneur en graine de moutarde supérieure ou égale à 28 % et moins de 2 % de résidus de téguments, suffit à pouvoir estampiller une moutarde comme étant "de Dijon". Ainsi, tout comme le "savon de Marseille" qui peut être fabriqué dans n'importe quelle ville du monde, la moutarde "de Dijon" provient de cultures majoritairement importées du Canada et d'Europe de l'est.

L'appellation "**Moutarde de Dijon**" a surtout été détournée par le commerce qui use et abuse de la formule. Néanmoins, la moutarde participa en son temps à la renommée de la ville de Dijon et de la Bourgogne en général, au point de s'attacher définitivement à son patrimoine culturel et historique. Ne serait-ce que par l'officialisation de la recette du condiment par Jean Naigeon, un Dijonnais, du XVIII^{ème} siècle.



L'appellation est à ce point renommée qu'elle fait de l'ombre aux autres recettes traditionnelles :

- La **moutarde de Bordeaux** (contient de l'estragon et des épices)
- La **moutarde de Meaux** (contient des grains de moutarde concassés)
- La **moutarde Bénichon** (contient du sucre, des épices et du vin cuit).
- La **moutarde de Provence** (contient de l'ail, du poivron rouge et des herbes de Provence).
- La **moutarde violette de Brive** (contient du moût de raisin rouge qui lui donne sa couleur)
- La **moutarde à l'ancienne** (contient une partie des grains de moutarde non broyés)
- La **Moutarde à la violette** (Contient des épices et du suc de violette)
- etc.

Moult me Tarde

Une autre histoire expliquerait l'origine du mot "moutarde". Selon cette légende, en 1383, le Roi du Royaume de France, Charles VI, demanda assistance auprès du duc de Bourgogne, Philippe le Hardi, pour venir en aide au comté de Flandre qui était assiégé.

Philippe le Hardi envoya une armée de mille hommes qu'il finança en créant un impôt spécial imposé aux producteurs de Sénévé, très prospères à l'époque. On raconte que cette armée monta jusqu'en Flandre et mit fin au siège. Afin de célébrer cette victoire, le duc de Bourgogne fit broder comme devise sur ses étendards : "*Moult Me Tarde*" qui signifie, selon les sources "Il me tarde de rentrer" ou "Beaucoup m'attendent" (sous-entendu à Dijon). Les Dijonnais virent au loin revenir les soldats, mais on raconte que le vent qui faisait flotter les drapeaux les pliait de sorte que le "*Me*" fut caché et que les habitants de la cité des ducs ne virent que "*Moult tarde*". Le peuple en conclut que l'armée des "Moutardiers" rentrait victorieuse.



"Moult Me Tarde", devise de la ville de Dijon

Par la suite, en gratitude envers les producteurs de Sénévés, le Duc de Bourgogne les autorisa à porter le titre de "Moutardier" et à utiliser les armes de la Bourgogne sur leurs produits. Difficile de démêler la vérité du mythe dans cette histoire, cependant il est vrai que la devise de Dijon demeure "*Moult me tarde*" aujourd'hui encore.

Miel, condiment et mauvaise-herbe

Tout à la fois **mellifère***, **condimentaire**, **médicinale**, **comestible**, **engrais-vert*** et **adventice*** coriace, décidément, la moutarde est une plante qui ne manque pas de ressources, voilà un emblème fort pour une ville ! Comme beaucoup d'autres **Brassicacées**, les Sénévés font preuve d'une adaptabilité et d'une souplesse génétique remarquable. **Pionnières*** dans l'âme, elles n'ont cessé de contourner nos méthodes de lutte contre les "*mauvaises-herbes*" et de ré-apparaître en force à la moindre opportunité. La **Moutarde des champs** déjà récalcitrante à certains traitements chimiques pourrait très bien profiter du **Colza OGM "Round-up Ready®"** pour s'approprier le gène de résistance au **glyphosate***, comme ce fut le cas pour les amarantes nord-américaines. Après tout dans la famille, le partage de gènes semble une coutume assez répandue !



Un champs de moutarde en pleine floraison

Lorsque l'on examine un petit grain de moutarde au creux de sa main, on a parfois peine à croire qu'en si peu de temps cette minuscule semence pourrait grandir jusqu'à donner une plante de plus de 1 m de hauteur, percer les couches dures du sol, agrandir les fissures des trottoirs et du béton avec sa puissante racine, offrir son or "jaune moutarde" aux insectes et à la vue des passants, et engendrer des milliers et des milliers de nouvelles petites graines colonisatrices. Quel fantastique potentiel pour une si petite chose !

*Le cosmos tout entier peut être mis à la pointe d'un cheveu,
et l'on peut voir le soleil et la lune dans une graine de moutarde.*

Avatam Saka-Sutra

La Cabane de Tellus

(Dernière mise à jour : Décembre 2013)

Lexique :

- * **Adventice** : Terme désignant toutes plantes présentes dans un champ ou une culture et ne faisant pas partie du peuplement initialement cultivé.
- * **Blutage** : Action de séparer le son de la farine à l'aide de tamis adaptés.
- * **Dormance** : Ensemble de mécanismes physiques et physiologiques qui permettent à une graine d'attendre les conditions idéales pour entrer en activité, et devant être levée pour permettre la germination.
- * **Engrais-vert** : Végétal dont la culture améliore et/ou enrichit le sol. (améliorations chimiques, organiques, structurelles...).
- * **Glyphosate** : Molécule aux propriétés herbicides, non-sélective, autrefois produit sous brevet exclusif par la société Monsanto dès 1974, sous la marque "Roundup". Depuis 2000, le brevet étant tombé dans le domaine public, d'autres sociétés produisent désormais du glyphosate.
- * **Hivernante** : Se dit d'une plante annuelle qui germe en automne, passe l'hiver sous forme de rosette et fini son cycle au printemps suivant.
- * **Jachère apicole** : Terrain non destiné à la production alimentaire, mais planté de divers végétaux dans le but de favoriser les insectes butineurs.
- * **Lacrymogène** : Qui provoque la formation de larmes.
- * **Mellifère** : Végétal dont la production abondante en nectar (mais également en pollen) favorise la production de miel par les abeilles mellifères.
- * **Nématicide** : Qui détruit les nématodes, des micro-organismes du sol pouvant être photogènes.
- * **Nitrates** : Ions négatifs (NO_3^-) résultant de la minéralisation finale de matière organique riche en azote en présence d'oxygène, mais surtout présent dans l'environnement de par son utilisation dans les engrais azotés. Très soluble, les ions nitrates s'accumulent dans les cours d'eau, favorisant leur dystrophisation. C'est un indice de pollution des eaux potables.
- * **Piège à nitrate** : Végétal qui capture et incorpore les nitrates présents dans le sol et empêche ainsi leur écoulement vers les cours d'eau et les nappes phréatiques.

- * **Pionnier (végétal)** : Végétal spécialisé dans la conquête des terrain vierges.
- * **Pivot** : Structure racinaire, organisée autour d'un axe principale qui s'enfonce verticalement dans le sol.
- * **Rosette** : Disposition circulaire des feuilles d'une plante, étalées à même le sol.
- * **Rotation** : Technique culturale consistant à alterner d'une saison à l'autre, plusieurs types de cultures différentes et selon un ordre précis, afin de maintenir ou d'améliorer la qualité du sol : cassure du cycle des parasites, fertilisations, protections contre l'érosion, régénération des micro-organismes...
- * **Round-Up Ready** : Végétal génétiquement modifié, auquel est incorporé un gène de résistance au glyphosate, lui permettant de tolérer des doses importantes d'herbicides. Marque déposée par la société Monsanto.
- * **Rudérale** : Végétation typique des zones bouleversées et récemment modifiées. Du latin *Rudus*, *Ruderis* = "décombres, décharge, déchet".
- * **Semelle de labour** : couche très compactée dans le sol, située au niveau du socle de la charrue (soit à environ 20 à 25 cm de profondeur).
- * **Sub-spontané** : Espèce importée qui retourne à l'état sauvage.
- * **Téguments** : Ensemble des tissus qui protègent un organe.
- * **Thérophytes** : Plante annuelle, au cycle biologique rapide et qui ne subsiste durant la mauvaise saison (froid ou sécheresse) que sous forme de graines. (Du grec *Theros* = "la belle saison" ; *Phyton* = "plante".)
- * **Verjus** : Jus de raisin blanc immature, présentant un degré d'acidité proche du citron.

Sources :

Toil'd'épices, pour tout savoir sur les épices, condiments et herbes aromatiques

(<http://www.toildepices.com/>)

Bourgogne-recettes.com, le moutarde de Dijon (<http://www.bourgogne-recettes.com/>)

Satoriz, le bio pour tous ! (<http://www.satoriz.fr/les-entretiens/La-moutarde/>)

EDC, Européenne de condiments, (<http://www.moutarde.com/>)

Wikipedia.org, l'encyclopédie libre (<http://fr.wikipedia.org/>)