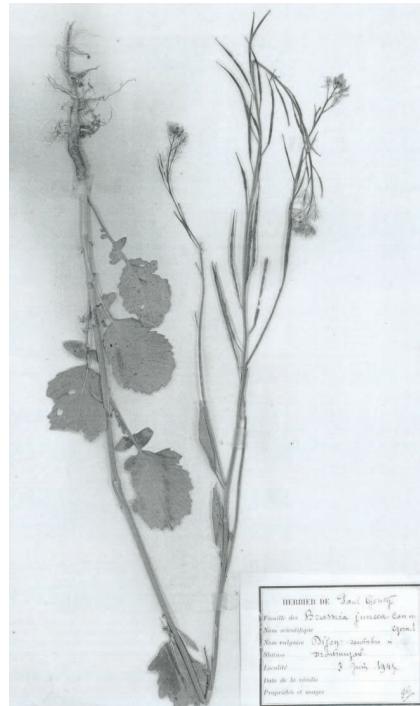


MOUTARDES OU COLZA ?...



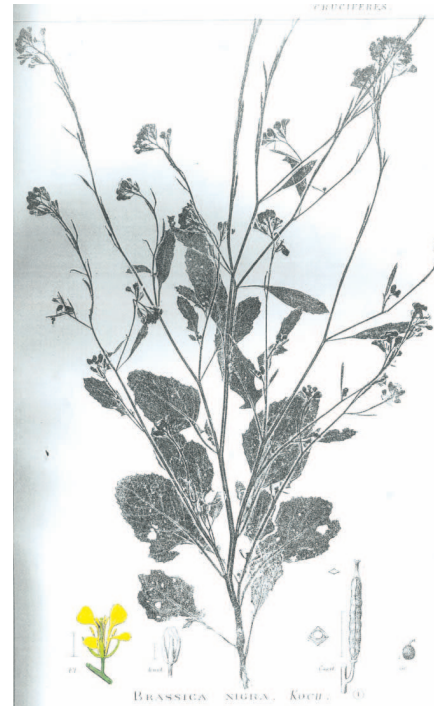
La moutarde des champs, (*Sinapis arvensis* L.)

C'est une herbe dite « nuisible » et envahissante, particulièrement en terrain calcaire, une « mauvaise herbe » donc. Elle a comme les autres moutardes une tige velue de 30 à 80 cm mais ses feuilles supérieures sessiles (insérées sans pétiole sur la tige) et oblongues ainsi que ses siliques glabres permettent de la distinguer. Les siliques sont de petites cosques fines qui succèdent aux fleurs. Elles ont dans cette espèce un bec plus court que les valves qui libèrent à maturité 9 à 12 graines brunâtres et lisses. Ces graines gardent longtemps leur pouvoir germinatif et les cultivateurs savent combien elles sont résistantes : "à peine a-t-on remué le sol auquel on n'a pas touché depuis des années qu' aussitôt il se couvre de cette moutarde". Spontanée dans les régions méditerranéennes, elle s'est répandue avec les semences des plantes cultivées et se trouve de nos jours sur tous les continents.



La moutarde brune, (*Brassica juncea*) Hook fil. et Thoms.

C'est essentiellement à partir de cette espèce que l'on produit la moutarde que nous consommons. Ses parents sont la moutarde noire et la navette (petite plante de la famille des crucifères), originaires des Balkans, du sud de la Russie et des Indes. La seule partie valorisée de cette moutarde est la graine pour la fabrication du condiment. La graine, ronde, d'un diamètre de 1,2 à 1,8 mm est plus grosse que celle de la moutarde noire. La moutarde brune est une plante vigoureuse d'un rendement en graines supérieur à celui de la moutarde noire car elle n'est pas sensible à l'égrainage.



La moutarde noire, (*Brassica nigra* K.)

Sa tige haute d'un mètre environ est velue mais seulement à sa base. Elle porte des feuilles velues elles aussi, qui diffèrent selon qu'elles soient inférieures et lyrées (lobe terminal plus grand) ou supérieures et plus petites, peu dentées et lancéolées. On peut la différencier des autres variétés car ses fleurs jaunes sont comparativement plus grandes, les siliques glabres et plus courtes. De plus, le bec des cosques est 4 à 5 fois plus court que les valves. Les graines plus petites, rouges à la maturité deviennent ensuite noires, ce qui lui a donné le nom de moutarde noire. Elle fut utilisée pour la préparation thérapeutique bien connue du sinapisme ou cataplasme sinapisé. Elle croît à l'état sauvage surtout dans les terrains pierreux de toute l'Europe, en Asie occidentale jusqu'à l'Ouest de l'Inde et au sud de la Sibérie, en Afrique septentrionale. La moutarde noire n'est plus cultivée en France en raison de ses rendements très faibles et de ses siliques très déhiscents (éclatement à maturité).