

## JARDINAGE

## Le panais, un légume à redécouvrir

Joséphine Gretillat

Largement consommé puis supplanté par d'autres légumes racines et tombé en désuétude, le panais revient enfin sur les étals des marchés. Il se cultive aussi dans le potager familial.

Le panais (*Pastinaca sativa*) appartient à la famille des ombellifères comme la carotte et se cultive pour sa racine blanche et charnue.

C'est un légume très ancien dont on a retrouvé des traces dans des sites préhistoriques en Suisse. On pense qu'il était largement consommé avant qu'on ne connaisse la pomme de terre en Europe. Il est aussi certain que la culture de la carotte l'a relégué en arrière-plan malgré ses meilleures qualités nutritives. C'est bien dommage car le panais est une racine délicieuse, fortement aromatique, douce au goût et à l'odeur et de bonne texture. Le panais est très apprécié en Angleterre et en Europe du Nord.

## Semis

La levée du semis est lente et parfois capricieuse. On recommande d'utiliser de la graine fraîche car la faculté germinative peut chuter rapidement après une ou deux années déjà. Il est primordial de garder un sol humide durant cette période. Certains sèment des radis parmi pour ne



Très résistant au froid, le panais peut rester en place en hiver.

pas oublier d'arroser les semis du panais, d'autres recouvrent le semis d'un léger paillis d'herbes sèches pour maintenir la terre humide.

Semer en avril-mai, superficiellement (1 cm), assez dense sur la ligne (1-2 cm). Eclaircir à 15 cm lorsque les plantes ont 2-3 feuilles.

Le panais, comme la carotte, est un très bon compagnon pour la tomate.

## Culture

Après un départ un peu lent, le panais ne pose plus de problème. L'entretien est facile et consiste à sarcler et à arroser. Son cycle cultural est de 120 à 140 jours.

Légume très rustique, il résiste au gel et peut même rester en place tout l'hiver pour être récolté selon les besoins. Cependant, il est préférable de

l'arracher après les premiers gels et de le stocker en cave; c'est plus pratique et les racines ne seront pas la cible des rongeurs. Pour la récolte, compter 3 kilos au mètre carré.

## Variétés et emploi

Il y a trois types de panais: rond, demi-long et long. Le «Demi-long de Guernesey» donne des racines blanches, lisses et coniques d'excellente conservation.

La consommation du panais est identique à celle de la carotte: en purée, soupe, ragoût, pot-au-feu, chips.

À l'inverse de la carotte, la racine du panais accumule de l'amidon qui se transforme partiellement en sucre sous l'action du froid. Le goût sucré du panais est donc renforcé après un gel.

## PERSIL TUBÉREUX

Le persil tubéreux (ou persil à grosse racine) ressemble au panais quoique de plus petite dimension; il se cultive et se consomme comme un panais mais son goût se rapproche de celui du céleri-rave. Apprécié en Europe de l'Est et en Russie, c'est un ingrédient important de la fameuse soupe russe Bortsch. Les feuilles sont semblables à celle du persil commun et s'emploient comme tel. On récolte modérément les feuilles dans un premier temps puis les racines sont arrachées en automne et conservées en cave. La production de racines est d'environ 2 kilos au mètre carré.

## L'agenda des cultures

## Le gel reste en embuscade

**En plaine:** semer en pleine terre les aromatiques telles que cerfeuil, persil et aneth. Egalement le cresson, salades à tondre, épinards, radis, fenouils et dès mi-mai le maïs et la première série de haricots.

Poursuivre le semis des fleurs annuelles sous couche. Repiquer batavias, choux, bettes à côtes, tomates, laitues, ainsi que les fleurs, dont les tagètes, cosmos, reines-marguerites, lavatères, zinnias et autres annuelles de prédilection. Planter les bulbeuses estivales telles que lis, glaïeuls, crocosmias, acidenthera, freesia, crinum, safran ou colchiques pour l'automne.

Planter les poireaux de printemps, choux pointus, choux-fleurs pour une première série ainsi que des laitues, salades pommées ou glaciales.

Pailler les fraisiers attacher les framboisiers et couper les fleurs de la rhubarbe pour ne pas épuiser la plante. Tailler les lilas et les cyzises sitôt après la floraison. Habituer gentiment les plantes en caissettes au soleil en évitant de les mettre dehors en plein midi le premier jour! Commencer l'arrosage des caissettes à l'engrais seulement quinze jours après la mise en place des plantes de balcon. C'est le temps minimum pour que les racines de la plante s'installent dans le nouveau terreau et soient capables d'absorber l'engrais sous forme liquide.

**En montagne:** repiquer les premiers semis de légumes ainsi que les fleurs annuelles. Semer de la salade à tondre, du cresson, des épinards et des radis sous voile de protection.

Semer les pois, pois mangetout et les pois croquants à raison de deux graines ensemble, tous les 5 centimètres dans la ligne. Planter les pommes de terre, les topinambours, les oignons et les échalotes rouges ou jaunes.

Dès le 15 mai, installer les dahlias ainsi que les autres plantes bulbeuses d'été en pleine terre. Si vous possédez une serre, préparer et planter les caissettes de fleurs estivales mais attendez le 20 mai avant de les mettre sur les fenêtres. Les géraniums qui semblent être solides ne supportent pas une température au-dessous de -5 degrés. Donc pas de précipitation car les saints de glace peuvent être dévastateurs!

KARINE CALAME

## À LIRE

## Une histoire de la Tachetée rouge

Pierre-André Cordonier

Francis Kaufmann publie *Histoire vécue de la race bovine tachetée rouge* aux Editions G d'Encre, un ouvrage qui retrace de manière éclairante sur un peu plus de 100 pages l'évolution de la race Simmental.

Comment est-on passé en l'espace d'une cinquantaine d'années de la «fière» Simmental, rouge ou noire sur fond blanc, une race indigène, à un panel de variétés groupées dans la fédération d'élevage Swissherdbook dominée par la Holstein au manteau blanc et noir? Comment cette même Simmental a été mise en veilleuse dans son pays d'ori-

gine alors qu'elle connaît un essor remarquable dans les pays limitrophes? D'où vient le malaise ressenti face à l'évolution d'un élevage basé sur une race indigène polyvalente vers celui basé sur des races spécialisées, soit dans la viande, soit dans le lait?

Ces questions constituent le fil rouge du dernier opus de Francis Kaufmann, agriculteur, éleveur et producteur de lait à la retraite à La Cibourg, dans le canton de Neuchâtel, et écrivain à ses heures. Publié aux Editions G d'Encre et préfacé par Matthias Schelling, directeur de Swissherdbook, *Histoire vécue de la race bovine tachetée rouge* retrace l'évolution de la Rouge au cœur de l'élevage suisse romand en partant de la Simmental. L'auteur s'appuie sur son vécu, celui de sa famille – son père ayant été secrétaire et teneur

des registres de la SE La Chaux-de-Fonds – sur un certain nombre d'ouvrages ainsi que sur les rapports des sociétés locales et le bulletin de la Fédération suisse d'élevage de la race tachetée rouge.

## Guerre des vaches

Quelques lumières sur les origines de cette race indigène et l'intrigue démarre: une vache réputée au-delà de nos frontières à la fin du siècle dernier jusqu'à l'entre-deux guerres s'écarte peu à peu des besoins des producteurs de lait de plaine et traverse un âge sombre, provoquant sa mise à l'écart au profit de races étrangères et spécialisées, avant de reprendre un peu de terrain.

Francis Kaufmann évoque la fameuse guerre des vaches sans s'y appesantir, la prééminence dommageable des critères non laitiers des éleveurs de montagne dans les orientations d'élevage de la Rouge en Suisse, la cécité de certaines élites face à la vision plus moderne de quelques producteurs éclairés, l'obéissance soumise des experts régionaux, la naissance de l'insémination artificielle, les relations entre les diverses organisations et la Confédération, etc. On fait connaissance du taureau Trotz, d'ascendance douteuse, qui semble avoir imposé les manteaux froments en lieu et place des «jolies robes bicolores» de la Simmental d'origine.

Sur un peu plus de 100 pages illustrées, le propos est clair et cohérent et le lecteur ne perd jamais le fameux fil «rouge»!

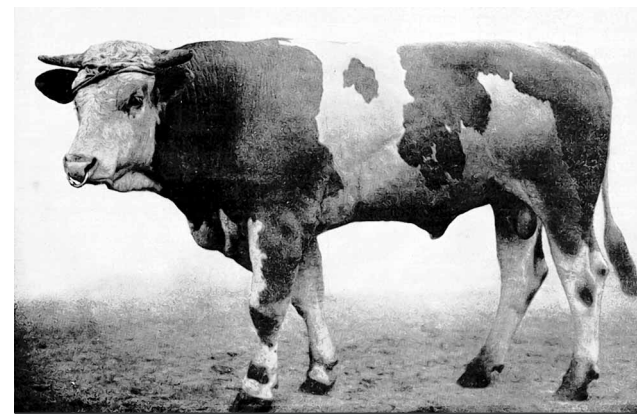
Francis Kaufmann ne veut pas réveiller les passions pour autant et loue les efforts considérables effectués par la Fédération d'élevage de la Tachetée rouge, aujourd'hui Swissherdbook. La Simmental a repris du poil de la bête, mais malgré cela, la spécialisation laitière, et ses vaches à 10 000 kg/an, a compliqué la donne en poussant à produire des surplus de lait avec des fourrages étrangers dans un pays à vocation herbagère.

## Limiter à 6000 kg/an?

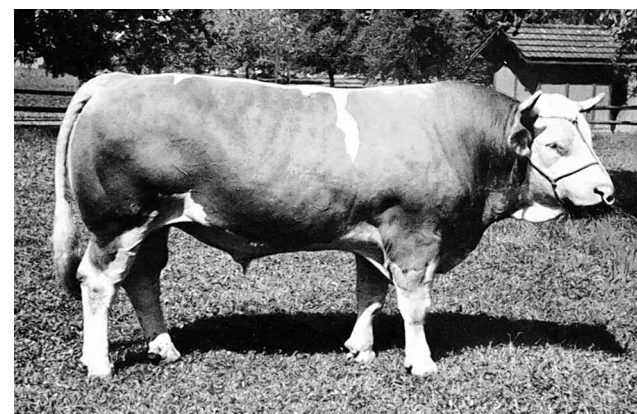
Dans ce contexte, nous dit l'auteur à titre de comparaison, une décision comme celle de l'AOC Laguiole paraît logique et raisonnable. Les producteurs qui livrent pour ce fromage fabriqué à partir du lait d'une soixantaine de communes de l'Aubrac en France doivent limiter la production de chacune de leurs vaches à 6000 kg/an.

## INFOS UTILES

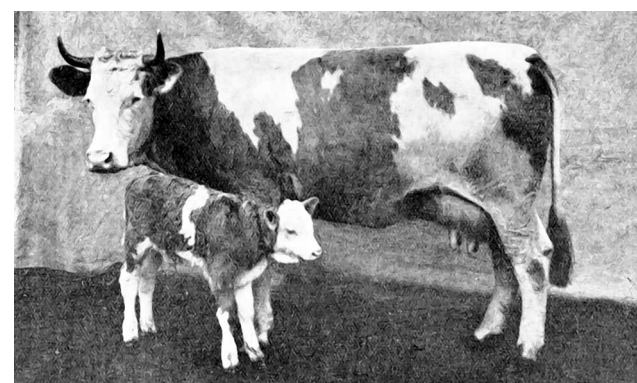
A commander au prix de 28 francs aux Editions G d'Encre, Jambes-Ducommun 6a, 2400 Le Locle, tél. 032 933 00 33, ou en ligne sur [www.editions-gdencre.ch](http://www.editions-gdencre.ch) > Livre, cliquez dans la liste sur le livre en question. L'ouvrage sera également diffusé dans les librairies de Suisse romande par les Editions Zoé.



Médor, Diemtigen, 1920, ou un taureau Simmental avant le changement de type.



Favorit MM, Erlenbach, fils de Trotz, 1950, après le changement de type.



La mère et son veau.



Une race à trois fins: lait, viande et... travail.