



Produits forestiers non ligneux
Fiche de production

LA MONARDE FISTULEUSE



DESCRIPTION

PRATIQUES CULTURALES

RÉCOLTE ET CONDITIONNEMENT

C'est une plante vivace rhizomateuse, indigène au Québec. Très parfumée, elle dégage une odeur de bergamote. Elle attire de nombreux pollinisateurs, c'est une plante mellifère.

On la retrouve en Estrie, en Outaouais, dans les Laurentides et en Montérégie.

On la retrouve dans les endroits ensoleillés : champs, pâturages et autres endroits ouverts. On peut aussi la voir le long des routes et des chemins de fer.

ORIGINE

Le nom de la plante vient de Nicolas Monardes, médecin de Séville (Espagne) au XVI siècle.



Nom latin : *Monarda fistulosa*

Nom commun : Monarde fistuleuse, Thé d'Oswego, Bergamote sauvage.

ASPECTS BOTANIQUES

LES DIFFÉRENTES PARTIES

- **Les tiges** Les multiples tiges de la monarde lui donnent un aspect de bouquet buissonnant. Elles sont rigides, d'une hauteur variant de 0,60 m à 1 m, et sont de section carrée.
- **Les feuilles** Les feuilles sont lancéolées et dentelées, parfois velues sur leur face inférieure. Les nervures sont plus ou moins saillantes, selon les variétés. Très aromatique, le feuillage des monardes dégage un parfum d'agrumes, rappelant la bergamote, quand on le froisse.
- **Les fleurs** Elles poussent à l'extrémité des tiges. Elles ont de longues étamines et des pétales un peu chiffonnés, munies de bractées rondes. Les fleurs s'ouvrent le soir et la nuit. Elles sont disposées en bouquets évasés qui ressemblent à des pompons ébouriffés. Roses, rouges, violettes ou blanches, elles s'épanouissent pendant plusieurs semaines en juillet-août.
- **Le système racinaire** Le système racinaire est rhizomateux. De nouvelles tiges engendrées par des stolons vont apparaître tous les ans autour du plant mère et ainsi former un buisson de plus en plus étendu.

LES STADES DE CROISSANCE

**Jeunes
plants**



(c) Gérald Le Gal

**Plants
matures**



(c) Éric Bon

UTILISATION

EN CUISINE

Toutes les parties aériennes de la monarde sont comestibles (tiges, feuilles, fleurs). Dans cette fiche, on privilégie les feuilles. Le goût, mélange de bergamotes et de menthe, est très apprécié en cuisine pour agrémenter les salades, les sauces, les liqueurs, etc. La monarde fistuleuse accompagne les viandes et les marinades au même titre que le thym. Elle est également prisée en infusion ou pour parfumer un thé. Le goût de la monarde est puissant et il convient de ne pas exagérer la dose.

AU JARDIN

La première utilité est l'aspect ornemental de cette plante aux couleurs éclatantes. La monarde attire les colibris ainsi que de nombreux insectes pollinisateurs. Elle peut pousser à proximité de toutes les plantes.

PRATIQUES CULTURALES

CONDITIONS DE CULTURE

Peu exigeante, elle pousse naturellement dans les clairières ou les friches. Elle préfère une exposition mi-ombragée à ensoleillée. La monarde s'adapte à plusieurs types de sols, mais elle préfère toutefois les sols légers, riches en humus, frais et bien drainés, car elle craint les excès d'humidité, surtout en hiver. On recommande de la cultiver dans un endroit bien aéré pour réduire le risque de blanc ou de mildiou poudreux. Évitez les sols pauvres et secs dans lesquels elle aurait du mal à se développer. La monarde peut se planter au printemps comme à l'automne.

PRÉPARATION DU TERRAIN

Travaillez soigneusement le sol en apportant du compost si votre terre est pauvre et du sable de rivière si elle est lourde puis plantez les monardes en les espaçant de 40 cm. Elle apprécie un sol au PH neutre à légèrement acide.

IMPLANTATIONS

La multiplication de la monarde peut se faire par division, semis ou bouturage. Nous vous conseillons cependant d'opter pour une division de touffes, bien plus simple à réaliser et dont la réussite est quasi assurée.

SEMIS

Le semis en serre (18 à 20 degrés Celsius) s'effectue au printemps, entre avril et juin, à partir de graines du commerce ou issues de fleurs séchées.

- Semez finement en terrine (plateau à petits rebords) dans un terreau « spécial semis ».
- Arrosez finement, sans détremper le substrat.
- Repiquez au stade de 4-5 feuilles en godets individuels.
- Attendez le début de l'automne pour les installer à leur emplacement définitif.

Le semis directement en place est également possible à partir de mai (après les derniers gels). Semez léger (les graines sont très fines) et pensez à bien éclaircir vos plants au fur et à mesure de leur développement.

Attention, les variétés de monarde s'hybrident facilement entre elles, le semis issu de graines du jardin peut donc donner des plants aux caractéristiques différentes de celles du plant mère !



PRATIQUES CULTURALES

DIVISION

Tous les 3 à 4 ans, procédez à la division des touffes, en les prélevant à l'aide d'une pelle bêche, car au bout de quelques années, les plants ont tendance à se dégarnir au centre et à s'épuiser. Séparez-les en plusieurs fragments en prenant soin que chacun dispose de racines suffisantes. Replantez immédiatement chaque fragment et arrosez.

BOUTURAGE



Le bouturage se fait au printemps, entre mai et juin, avant la floraison de la monarde. - Prélevez des boutures de 10 à 12 cm de long, que vous mettrez en jauge dans le sable, jusqu'à ce qu'elles commencent à prendre racine, soit après environ deux semaines. - Retirez les feuilles du bas pour ne conserver que les feuilles de la partie supérieure des boutures. - Transplantez les boutures racinées dans un sol bien ameubli, en les espaçant d'environ 45 cm. - Arrosez fréquemment jusqu'à la bonne reprise des plants. Si, contrairement au semis, cette méthode permet de conserver le caractère du plant mère, elle est cependant moins courante que la division. Cette méthode est en effet bien plus longue.

POPULATION ET ESPACEMENT

La plante drageonne et recouvre rapidement tout l'espace.

PLAN DE ROTATION

On peut laisser la monarde pendant 3 ou 4 ans au même endroit. Ensuite, comme il est indiqué plus haut, les plants vont se dégarnir. À ce moment, il est bon de changer de culture. Retour à la culture de la monarde dans 5 ans minimum.

PRATIQUES CULTURALES

ENTRETIEN

Arrosez régulièrement en période de sécheresse, le sol ne doit jamais sécher complètement. Paillez leur pied pour garder la fraîcheur.

En novembre, rabattez les tiges au niveau du sol quand elles sont sèches. Chaque année, apportez un peu de compost pour stimuler la végétation. Tous les trois ou quatre ans, divisez les touffes pour les rajeunir et aussi pour limiter leur expansion.

GESTION DES ADVENTICES (HERBES INDÉSIRABLES)

Le désherbage est préconisé, mais pas obligatoire. La plante peut pousser parmi les adventices. Cependant, un bon désherbage favorise l'accès aux feuilles qui seront récoltées, ainsi qu'un bon épanouissement de la plante.

RAVAGEURS ET MALADIES

La monarde peut parfois se montrer sensible à l'oïdium, notamment lorsque les arrosages ne sont pas suffisants en période sèche. Toutefois, les monardes hybrides créées depuis plusieurs années résistent très bien à cette maladie. Leur feuillage aromatique n'attire pas les insectes ravageurs.

Pour éviter l'apparition de l'oïdium, nous vous conseillons de bien espacer vos plants lors de la plantation (40 cm est un minimum pour que l'air circule correctement) et d'arroser au pied en cas de sécheresse, en veillant à ne pas mouiller le feuillage.

L'oïdium, comme tous les champignons, se propage lorsque le taux d'humidité est constant et propice à son développement. Pour modifier le taux d'humidité, on joue sur les arrosages en les augmentant ou en les diminuant. Modifier le taux d'humidité enrayer la propagation du champignon. Si le champignon persiste, on élimine les parties affectées avec des outils bien désinfectés et on arrose avec un purin d'ortie pour fortifier la plante.

Les arômes de la monarde ont tendance à éloigner beaucoup de ravageurs. Cependant, au printemps, les limaces peuvent s'attaquer aux jeunes feuilles. Utilisez un répulsif naturel ou biologique contre les limaces.

NB : Certaines préparations à base de plantes comme l'ail ou la bourrache font d'excellents répulsifs contre les limaces.



RÉCOLTE ET CONDITIONNEMENT

RÉCOLTE

Récolter les feuilles en juillet avant la floraison. On récolte environ la moitié des feuilles et on laisse la plante telle quelle, pour le reste de l'été et de l'automne, afin de permettre aux rhizomes de faire leurs réserves pour les pousses de l'année suivante.

CONDITIONNEMENT

Les feuilles peuvent être consommées fraîches. Pour une conservation à plus long terme, les feuilles peuvent être séchées. Le séchage se fait entre 29 et 39 degrés Celsius.

EMBALLAGE

Sacs alimentaires de 100 grammes.



Références

- CNPMAI. 2018. La Monarde fistuleuse. Conservatoire National des Plantes à Parfum, Médicinales, Aromatiques et Industrielles. En ligne <https://www.cnpmai.net/fr/2019/09/09/la-monarde-fistuleuse/> (page consultée le 16 octobre 2021).
- Espace pour la vie Montréal. 2021. Carnet horticole et botanique – Monarde fistuleuse. En ligne <https://espacepurlavie.ca/carnet-horticole/monarde-fistuleuse> (page consultée le 7 octobre 2021).
- Fleurs sauvages du Québec. 2021. La Monarde fistuleuse. En ligne <http://www.fleursduquebec.com/encyclopedie/2037-monarde-fistuleuse.html> (page consultée le 17 octobre 2021).
- Kiehn, A. Ferdinand et Mel Reimer. 1992. Cultures de remplacement pour les Prairies. Ottawa : Ministre des Approvisionnements et Services Canada. Ooreka. 2021. Monarde.
- Ooreka. En ligne. <https://jardinage.ooreka.fr/plante/voir/482/monarde> (page consultée le 24 octobre 2021). Ooreka. 2021. Les plantes anti-limaces.
- Ooreka. En ligne. <https://jardinage.ooreka.fr/tips/voir/359191/les-plantes-anti-limaces> (page consultée le 19 octobre 2021).

Ressources

Recherches et tests par Gérald Le Gal et Éric Bon.

Pour en savoir plus :

<https://mrclaurentides.qc.ca/produits-forestiers-non-ligneux/>