

CULTURES LÉGUMIÈRES

DU SOUCHET IDENTIFIÉ DANS LE NORD-FINISTÈRE

Le souchet comestible, *Cyperus esculentus*, espèce végétale invasive et difficile à contrôler, a été identifié cet automne dans le Haut-Léon dans des deux parcelles de légumes. Commençons par bien le reconnaître et ensuite voyons les leviers mobilisables pour limiter sa nuisibilité.

Lors d'un déplacement de Résagri légumes en septembre 2024 dans la Manche, les agriculteurs présents et les techniciens ont été sensibilisés à la nuisibilité et à la difficulté de gestion de *Cyperus esculentus*. Celui-ci est présent de longue date sur la côte Ouest du Cotentin dans les zones sableuses de Créance.

La présence du souchet comestible dans le Finistère est validée

À la suite de ce déplacement, un exploitant a signalé la présence à Cléder d'un *Cyperus* atypique en terre vide après maïs, ainsi que dans une parcelle de poireaux à Tréfléz. Plusieurs autres exploitants ont signalé la plante (Kerlouan, Ploudaniel...) mais l'identification formelle n'a pu être réalisée faute de hampes florales bien développées.

L'identification de la plante a été confirmée par le conservatoire botanique de

Brest. À l'état végétatif, elle peut être confondue avec une graminée, sa tige triangulaire permet d'éliminer l'hypothèse des graminées.

Cyperus esculentus ne doit pas être confondu avec le *Cyperus longus*, autochtone et assez répandu sur les prairies humides et qui peut être présent en culture quand ses terres de bord de côtes ont été mises en cultures (voir Carte répartition *Cyperus longus*). *C. longus* est normalement beaucoup plus grand (70 à 150 cm) et l'inflorescence est de couleur brune, alors que le souchet comestible est jaunâtre à roux et de taille plus faible (20 à 70 cm). Jusqu'à récemment, le *C. esculentus* était connu des botanistes uniquement dans 5 communes en Bretagne (voir encadré 1).

La principale différence entre les 2 plantes est la présence de tubercules ronds de 0,5 à 1,5 cm de diamètre à

Ce qu'il faut retenir !

Le souchet, *Cyperus esculentus* est une espèce végétale invasive qui une fois installée est quasiment impossible à éradiquer. Plusieurs spécimens ont été identifiés dans le Haut-Léon. Très nuisible en sol sableux et en cultures peu compétitives comme la carotte, le panais, le poireau... il faut éviter son installation et sa propagation. La lutte mécanique et la rotation avec des grandes cultures (avec herbicides) permettent une maîtrise convenable dans les rotations légumes.



À l'état végétatif, le souchet peut être confondu avec une graminée. Sa tige triangulaire est caractéristique de la famille des cypéracées.

Auteur

• Vianney Estorgues

Chambre d'agriculture de Bretagne



Encadré 1 : reconnaître les 2 souchets potentiellement présents en cultures en Bretagne

Cyperus esculentus

Hauteur 20 à 70 cm.
Rhizomes à tubercule terminal arrondi,
long de 1-2 cm.
Epillets longs de 6-12 mm, roussâtres ou jaunâtres.

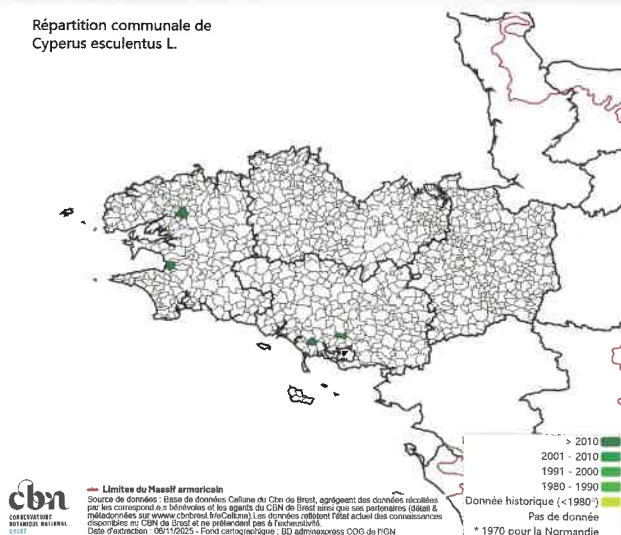
Floraison de juin à octobre

Habitat en France : plutôt zone sableuse (bord de Loire, côte Ouest de la Manche, Landes...)



Connu historiquement que dans 5 communes de Bretagne : Plescop et Ploermel dans le Morbihan et Plounevez-Porzay, Ploudiry et La Martyre dans le Finistère.

Répartition communale de *Cyperus esculentus* L.

*Cyperus longus*

Hauteur 70 à 150 cm.
Epillets longs de 10-25 mm
à écailles brun rougeâtre.

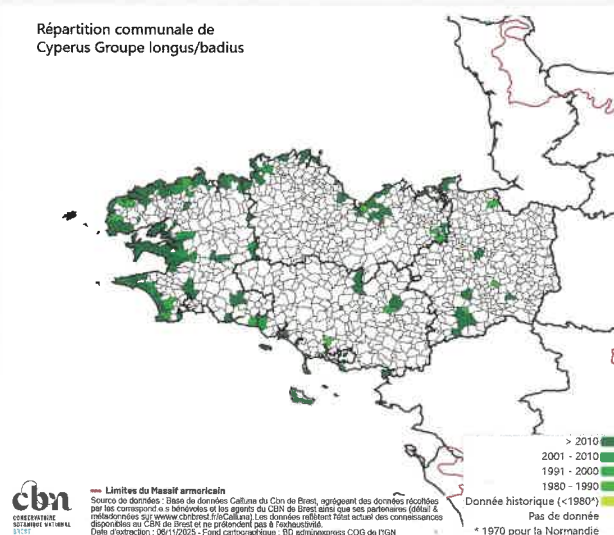
Floraison de juin à septembre

Habitat prairies marécageuses



Très répandu dans les communes côtières de la Bretagne et qui ne semble pas être problématique.

Répartition communale de *Cyperus* Groupe *longus/badius*



Encadré 2 : pourquoi parle-t-on de souchet comestible ?

Paradoxalement, le *Cyperus esculentus* est à la fois une adventice envahissante en France et une plante cultivée dans différentes contrées du monde. Dans la région de Valence (Espagne) où ils ont été introduits par les Arabes, les souchets servent à préparer une boisson rafraîchissante sucrée connue en Espagne sous le nom "*horchata de chufa*" (lait de souchet). En Afrique, il est généralement consommé frais ou sec en tant que friandise. Au même titre que les arachides ou la noix de coco, on en extrait un lait végétal. On en tire aussi de l'huile et de la farine. On le trouve souvent sur les étalages des marchés.

Un détour sur internet montre que de nombreuses pépinières vendent des plants et des tubercules.



Parcelle de poireaux envahie de souchets, le rang non travaillé est particulièrement impacté.



Les cultures étouffantes (ici le blé) permettent de limiter le développement du souchet, en présence de lumière (passage de tracteur) sa croissance reprend.

Remerciements

- Emmanuel Queré, Chargé d'études flore et habitats & animateur du réseau breton du Conservatoire botanique national de Brest, pour la confirmation de l'identification du souchet.
- Julien Enouf, ingénieur CTIFL/Sileban, pour les échanges techniques et la fourniture de références techniques.