

# FICHE TECHNIQUE

**NOM SCIENTIFIQUE** **Lactuca sativa**

**NOM COMMUN** **La laitue**

**FAMILLE** Asteracée

**GROUPE** Foliacées



## 1. Classification

Espèces apparentées : Ne pas confondre la laitue et la chicorée scarole et endive :  
°Feuilles peu épaisses et nervures peu marquées : laitue ( sauf les « batavia » → voir nomenclature).  
°Feuilles épaisses et nervures très marquées : chicorée scarole et endive.

Variétés : voir catalogues.

Classification :-Laitue pommée :feuilles entières assez arrondies tendres. De couleur vert blond, au vert soutenu et même rouge.

La pomme (=bourgeon) est serrée ronde ou un peu aplatie.

-Laitue « Batavia » : les feuilles sont cloquées et à bord profondément découpé et ondulé. Elle est beaucoup plus croquante. Elle forme une pomme beaucoup plus lâche.

-Laitue romaine : Les feuilles sont dressées. La pomme est allongée et souvent volumineuse.

-Laitue à couper : elle ne forme pas de pomme. De ce fait, il ne faut pas attendre un stade physiologique donné pour les récolter. Elle repousse si on les coupe au dessus du collet. En C.M. on récolte la plante entière. Ce sont les laitues frisées et à feuilles de chêne à feuilles vertes ou feuilles rouges.

## 2. Description

Caractères botaniques :-feuilles : d'abord en rosette ,ensuite formation de la hampe florale.

-Fleurs : jaunes ou blanc-jaunâtre.

- Fruit : akènes.

## 3. Exigences

Climat : L'intensité de la lumière joue sur la photosynthèse. Il existe des variétés adaptées à la longueur du jour.

Il existe un rapport optimum entre la t° et la lumière. Elle à un besoin élevé en eau.

Sol : à peu près tous les sols conviennent si : ils ne sont pas trop sensible à la sécheresse, une bonne structure, humifères.

Les meilleurs résultats sont obtenus en sol limoneux et sablo-limoneux léger et humide. PH :6,8. Elle demande de l'azote, mais sans excès. Elle apprécie le fumier.

## 4. Multiplication

Laitue pommée :- pour une culture extérieure : semis de mars à mi-juillet, en serre chauffée au début à 15-18° en mottes pressées.

Plantation : 3à4 semaines après à +/- 35 x 35 cm.

Récolte :2,5 à 3 mois après le semis.

- Pour une culture en serre : semis de mi-août à janvier à 12- 18°.

Plantation :4 à 6 semaines après à 8 – 20° en fonction de la lumière, du stade et du jour .

Récolte : 4 à 4,5 mois après le semis.

Laitue batavia :idem, mais il faut compter +/- 2 à 3 semaines de plus avant de récolter. Les distances seront de 40x40 cm minimum.

Laitue romaine : idem, mais ici, on ne la cultive que peu en serre.

Laitue à couper :On la cultive aussi en serre, et la culture ressemble à la laitue pommée.

## 5. Soins cultureux

Plantation : à la machine. En culture en serre , on enterre la motte que de moitié pour éviter la pourriture.

Arrosage : fréquent, surtout en pleine terre, mais limité en serre, surtout en hiver.

Désherbage chimique : voir cours de phyto.

Aération : pour assécher l'air en serre ; profiter des heures ensoleillées en hiver.

Récolte : manuelle, même s'il y a une assistance mécanique en grande culture (voir documentation). Pour la laitue pommée et batavia, on enlève les feuilles extérieures salies ou abîmées .Pour la romaine, on garde la pomme avec 3-4 feuilles libres.

Pour la laitue à couper, on récolte de préférence quand elle à +/- 25-30 cm pour la feuille de chêne et un peu moins pour La frisée.

## 6. Maladies – Parasites

Pourriture grise : Entraîne la mort de la jeune plante et la pourriture de la pomme → Désinfection du sol, éviter l'excès d'azote, Pulvérisation au bénomyl...

Chenilles de noctuelles : Elles rongent le collet de la plante et la laitue flétrit. → poudrage du sol avant plantation.

## **7. Utilisations**

Surtout en salade, en légume cru ( ! laitue et salade) , parfois en légume cuit en potage.

## **8. Divers**

Conservation : Frigo ,à 0-1° pendant 1-2 semaines.

Commercialisation : en caisse en polyéthylène contenant 12→24 pièces.