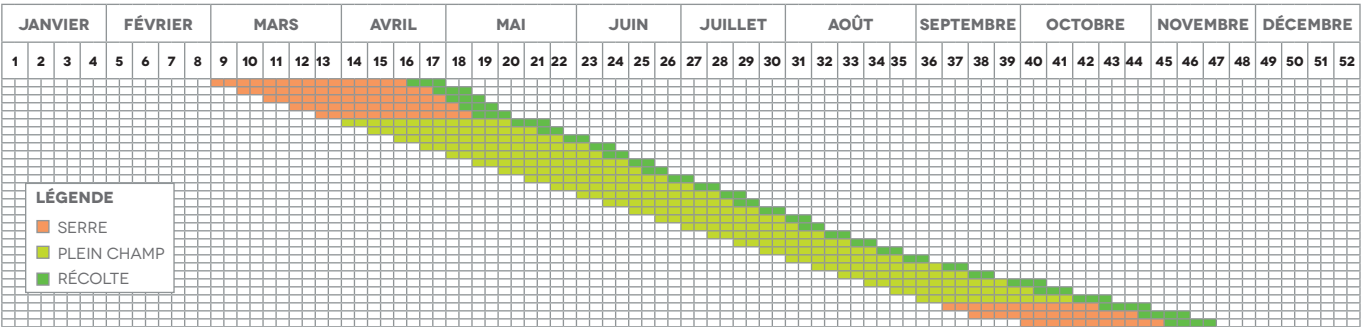


LA BASE D’UN MESCLUN

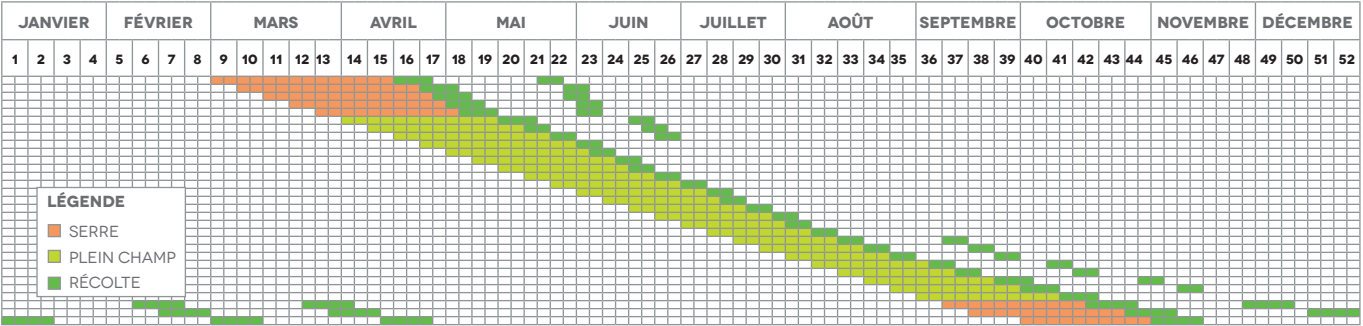
La base d’un mesclun intègre les jeunes pousses de salade, d’épinard et de mâche. Elle constitue 80% à 90% du mélange. C’est elle qui doit être maîtrisée pour développer un approvisionnement constant.

	SALADE	ÉPINARD	MÂCHE
LIT DE SEMENCES	Fin et bien rappuyé type carotte pour le semis direct, plus grossier si plantation		
SEMIS	200 graines/m linéaire d’avril à août	150 graines/m linéaire de mars à septembre	150 graines/m linéaire en août-septembre
	Écartement 15 cm. Bien rouler après le semis		
PLANTATION EN MOTTE	Janvier à mars puis septembre octobre	Octobre à mars	Septembre à janvier
	Densité de plantation 50 mottes/m ² de 4 à 5 graines		
MÉLANGE DE VARIÉTÉS	Mélanger les formes de feuilles et les couleurs	Précocité variables Éviter les mélanges	Éviter les mélanges
COULEUR	Prévoir au moins 60 % de rouge, jusqu’à 70 % en automne et printemps	Possible de diversifier	
IRRIGATION	Espèces très sensibles aux stress hydriques. Le sol doit être en permanence humide		
TYPE DE SEMENCES	Préférer les semences spéciales "jeunes pousses", plus colorées ayant le maximum de résistances mildiou	Semences spéciales "jeunes pousses" avec des formes et des couleurs variées et le maximum de résistances mildiou	Les semences classiques conviennent bien
REPOUSSE	Une deuxième coupe possible suivant la période	Deux à trois coupes possibles suivant la période	Une seule coupe

Planning théorique de semis et récoltes de jeunes pousses de salades.



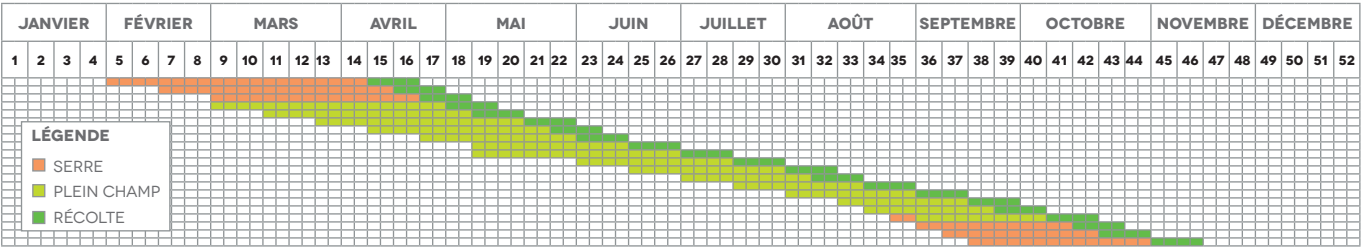
Planning théorique de semis et récoltes de jeunes pousses d’épinards et "feuilles asiatiques"



La réalisation de la base du mesclun est souvent contraignante. Elle nécessite de nombreuses implantations pour pouvoir avoir des récoltes constantes. Depuis quelques années, plusieurs producteurs se sont orientés vers une base en salade coupée avec l’introduction de salades dites « multifeuilles » dans la composition de leurs mélanges. Ces salades ont la particularité de produire des feuilles de taille réduite qui, une fois effeuillées, peuvent participer de manière harmonieuse à la composition d’un mélange.

La base du mélange peut alors être conduite à partir d’un planning salade classique :

Planning théorique de plantations et récoltes de salades dites « multifeuilles »



LE GOÛT : VERS UN PRODUIT UNIQUE

Le travail sur le goût est bien souvent ce qui fait passer votre mélange d’un produit classique à un produit unique qui vous identifie. Celui-ci peut varier suivant les saisons ou être différencié pour proposer des mélanges correspondant à l’ensemble de votre clientèle (mélanges doux, sucrés, poivrés, épicés...). Une grande diversité de plantes peut être introduite pour créer des goûts particuliers. Nous ne détaillerons ici que les plus couramment rencontrées.

	MOUTARDES ET CHISO	ROQUETTE ET CHICORÉES	PACK CHOÏ ET TATSOÏ
LIT DE SEMENCES	Fin et bien rappuyé type carotte pour le semis direct, plus grossier si plantation		
SEMIS	100 graines/m linéaire de mars à septembre	100 graines/m linéaire de mars à septembre	100 graines/m linéaire de mars à septembre
	Ecartement 15 cm. Bien rouler après le semis		
PLANTATION EN MOTTE	Septembre à mars		
MÉLANGE DE VARIÉTÉS	Densité de plantation 25 mottes/m ² de 4 à 5 graines		
	Eviter les mélanges de variétés Précocités et montées à graines variables	Pas de mélange, types sauvages à préférer	Eviter les mélanges
COULEUR	Privilégier un maximum de rouge		Diversifier les couleurs
IRRIGATION	Espèces très sensibles aux stress hydriques. Le sol doit être en permanence humide		
REPOUSSE	Deux à trois coupes suivant la période, éviter l’été car monte vite à graine	Deux à trois coupes possibles suivant la période	2 à 3 coupes suivant la période. Les feuilles deviennent vite grosses et peuvent se valoriser en légumes à wok
CYCLE	Similaire à l’épinard	Similaire à la salade	Similaire à l’épinard

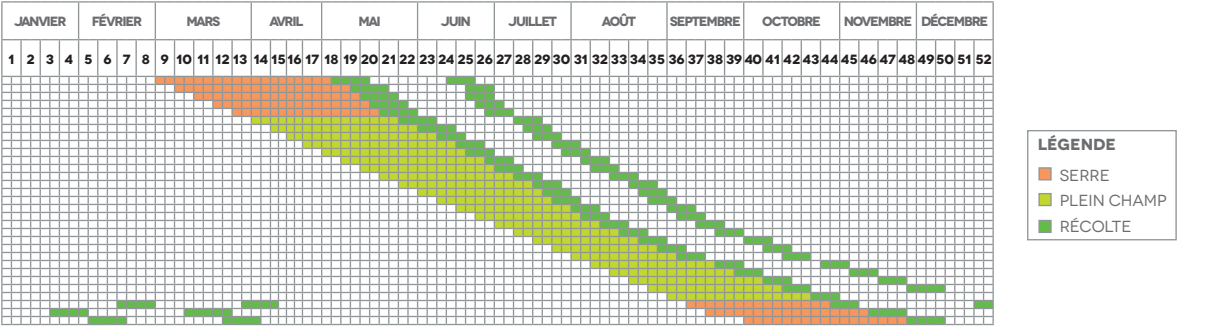
Il n’est pas nécessaire d’avoir en permanence une grande gamme de ces cultures, elles participent à hauteur de 5 à 15 % du mélange. Des semis ou plantations tous les mois, associés à une bonne gestion des repousses, peuvent permettre d’être correctement approvisionné. Attention cependant, les montées à graines rapides en été peuvent induire une fréquence de plantations plus rapprochée.

LA COULEUR POUR LA VISIBILITÉ

Le rouge induit classiquement une bonne visibilité, il est conseillé d’avoir au moins 60 % de rouge dans son mélange. A certaines périodes, la base ne suffit pas à obtenir une bonne visibilité, il faut alors la compléter avec des plantes très colorées ou nervurées.

	BLETTE	BETTERAVE	ARROCHE
LIT DE SEMENCES	Fin et bien rappuyé type carotte pour le semis direct, plus grossier si plantation		
SEMIS	100 graines/m linéaire avril à août	100 graines/m linéaire avril à août	100 graines/m linéaire mai à août
	Ecartement 15 cm, Bien rouler après le semis		
PLANTATION EN MOTTE	Septembre octobre et février mars	Septembre octobre et février mars	Avril et septembre
MÉLANGE DE VARIÉTÉS	Densité de plantation 50 mottes/m ² de 4 à 5 graines		
	Mélange de couleurs et de nervures différentes	Mélanges de nervures et couleurs différentes	
COULEUR	Introduction du jaune et du violet	Rouge	Rouge
IRRIGATION	Espèces très sensibles aux stress hydriques. Le sol doit être en permanence humide		
REPOUSSE	Deux à trois coupes suivant la période	Deux à trois coupes possibles suivant la période	2 à 3 coupes suivant la période.
CYCLE	Voir ci dessous	Voir ci dessous	Similaire à la salade

Planning théorique de semis et de récoltes de jeunes pousses de blettes et betterave



Tout comme pour le travail du goût, les séries pour introduire de la couleur peuvent avoir une plus faible fréquence que la base. En général, elles sont réalisées en intersaison ou l’hiver.



Mesclun et salades mêlées

APPROCHE À ENVISAGER

Cette fiche a pour but d’aborder une approche à destination de la vente directe. La spécialisation vers la culture de mesclun induit des investissements non envisageables par des exploitations maraîchères diversifiées et la nécessité de produire des volumes conséquents. Les maraîchers diversifiés devront suivre une approche moins systématisée, plus axée sur la diversité et la typicité du mélange pour pouvoir envisager un approvisionnement constant de leurs étals et la proposition d’un produit unique.

Le raisonnement préalable à la réalisation d’un mesclun peut être mené dans l’ordre suivant :

- 1) Période de vente envisagée
- 2) Mise en œuvre des mélanges de base correspondants
- 3) Confrontation à la demande locale
- 4) Evolution du mélange pour l’enrichir
- 5) Travail sur la présentation (différents mélanges sur l’étal, mélange réalisé à la demande ...)

Certains producteurs peuvent proposer des mélanges très complexes. Il convient toutefois de procéder par étape pour construire des mélanges qui correspondent à soi et aux contraintes de son exploitation.

On peut réfléchir le mélange de la manière suivante :

Définir un mélange de base --> Ajouter du goût --> Travailler la couleur --> Jouer sur les textures --> Ajouter des fleurs

DÉFINIR LES PÉRIODES DE PRODUCTION

Le tableau ci-dessous résume les périodes de production les plus courantes de jeunes pousses et de fleurs entrant dans la composition du mesclun.

	JANVIER				FÉVRIER				MARS				AVRIL				MAI				JUIN				JUILLET				AOÛT				SEPTEMBRE				OCTOBRE				NOVEMBRE				DÉCEMBRE							
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
SALADES																																																				
LÉGUMES ASIATIQUES																																																				
BLETTES																																																				
ÉPINARDS																																																				
ROQUETTE																																																				
BETTERAVE																																																				
MÂCHE																																																				
FICOÏDE																																																				
POURPIER																																																				
CHICORÉES																																																				
CAPUCINES																																																				
ROSES																																																				
FLEURS DE CRUCIFÈRES																																																				
PENSÉES																																																				
CHRYSANTHÈME COMESTIBLE																																																				

FICHE D’IDENTITÉ

Le mesclun (du provençal mesclum, mélange) est un mélange de pousses et de feuilles de différentes plantes potagères qui se consomment le plus souvent en salade.

Le mesclun aurait été inventé par des moines du monastère de Cimiez (les Pères Franciscains) à Nice. Ils auraient mélangé diverses graines entre elles, créant ainsi le mesclun.

🟢 Définitions :

Jeune pousse : Légume feuille récolté à un stade précoce (3 à 5 feuilles)

Mesclun : Mélange de jeunes pousses (salade, roquette, mâche, aromatiques, moutardes chicorées ...)

Salades mêlées : feuilles entières de légumes feuilles de tous stades. Un tel mélange ne peut pas être vendu sous l’appellation "jeune pousse" ou "mesclun".

🟢 Rappels :

On peut vendre sur un étal : des jeunes pousses, du mesclun, de la salade mêlée (feuilles entières)

On ne peut pas vendre sur un étal : des feuilles coupées en plusieurs morceaux (4ème gamme) qui nécessite le recours au froid

LA TEXTURE : LE PETIT PLUS

Certaines plantes ont des textures étonnantes et peuvent participer à l’attractivité du mélange. Le pourpier, déjà présent sur les exploitations, peut être complété par la ficoïde glaciale. Peu de semis directs sont réalisés sur ces cultures, pour lesquelles la plantation en motte est beaucoup plus facile à mettre en œuvre.

	POURPIER	FICOÏDE GLACIALE
PÉRIODES DE PLANTATION	Pourpier doré : intersaison Pourpier d’été : été Pourpier d’hiver (claytone de cuba) : hiver	Avril sous serre puis mai à août dehors
DENSITÉ	25 mottes/m² de 4 à 5 graines	25 mottes/m² de 2 à 3 graines
MÉLANGE DE VARIÉTÉS	non	non
IRRIGATION	Espèces très sensibles aux stress hydriques. Le sol doit être en permanence humide	
REPOUSSE	2 à 3 repousses	

Une fréquence de plantation tous les deux mois est, en général, suffisante pour approvisionner son mélange. Ces plantes sont en général introduites à hauteur de 5 à 10 % du mélange.

DES FLEURS POUR TUTOYER L’EXCEPTIONNEL

L’introduction de fleurs donne au mélange une touche artistique intéressante le rendant attractif mais aussi une touche gustative. Se conservant mal, les fleurs doivent être récoltées et conservées à part, puis saupoudrées sur le mélange, pour ne pas les abîmer, au fur et à mesure que celui-ci est vendu. Un large éventail de fleurs comestibles est disponible aujourd’hui chez plusieurs semenciers. Les plus couramment rencontrées sont les capucines pour des récoltes de mai à novembre (sous serre), les pensées pour le printemps et les chrysanthèmes comestibles pour l’automne. Elles ne participent pas à plus de 1 % du mélange.

RÉCAPITULATIF

🟢 Un produit imposant une certaine rigueur d’implantation :

Fréquence d'implantation (j)	7	14	21	28	35	42	49	56	63	70
La base										
Le goût										
La couleur										
La texture										
Les fleurs										

LA RÉCOLTE

Le temps de récolte est très variable suivant la diversité et l’agencement des séries. Il est conseillé d’irriguer avant la coupe pour éviter un dessèchement rapide de la plante après récolte. Privilégier les récoltes de début ou fin de journée. Pour une meilleure conservation, le mélange peut être légèrement humidifié avec de l’eau très froide. Il est stocké de préférence dans des plateaux à mâche (1 kg) et peut tenir jusqu’à 24 heures dans un local tempéré et jusqu’à 2-3 jours au frigo (hors fleurs).

RENDEMENTS

Les rendements sont très variables. Une moyenne de 1 kg/m² hors fleurs et multi feuilles peut être prise pour évaluer les surfaces à implanter.

LA VENTE

Le prix de vente du mesclun constaté sur les Côtes d’Armor varie de 1 à 2 €/100 grammes. Certains producteurs en commercialisent plus de 30 kg par semaine !

Les jeunes pousses peuvent être présentées en mélanges ou de manières séparées. L’effet volume sur l’étal est important pour ajouter de l’attractivité.

En général, à côté de la balance, c’est un peu la signature du producteur. Produit unique, il contribue à la venue de nouveaux clients attirés par un produit atypique.



ILS SOUTIENNENT
UNE AGRICULTURE DE
QUALITÉ EN BRETAGNE



Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural :
l'Europe investit dans les zones rurales

