

Verdurettes

Les verdurettes sont une partie importante de notre populaire mélange de mesclun, mais nous les vendons aussi séparément, tout comme la roquette. Lorsque les bonnes techniques sont utilisées, elles peuvent devenir une culture rentable et satisfaisante à faire pousser. De plus, il y a toujours une demande pour de bonnes verdurettes fraîches.

Famille

- Brassicacées

Cultivars

- Moutarde : Ruby Streaks, Garnet Giant
- Chou frisé (mini) : Red Russian, Siberian
- Tatsoi
- Mizuna

Espacement intensif

- 12 rangs par planche, espacés de 5 cm (2 po) avec un espacement sur le rang de 4 cm (1,5 po).
- **Semoir à six rangs** : C (trou), poulies milieu, balai bas.

OU

- 10 rangs par planche, espacés de 7,5 cm (3 po) avec un espacement sur le rang de 1,27 cm (0,5 po).
- **Semoir Jang** : Moutarde et Mizuna → X-24, 14F-9R, balai bas, ≠

Chou frisé (mini) et Tatsoi → F-24, 14F-9R, balai bas, ≠

Planification des cultures

Pour assurer une récolte continue et de qualité, nous les semons chaque semaine en ajoutant 30 % de production par rapport à l'objectif de vente hebdomadaire. Planifier de faire une deuxième coupe, et parfois même une troisième coupe sur la moutarde.

Dans le calendrier de production, les verdurettes sont semées de pair avec les radis, les rabioles et la roquette, des semis directs de la famille des brassicacées qui restent au champ moins de 45 jours. Ils requièrent la même fertilisation et système d'irrigation, ainsi que les mêmes mesures de phytoprotection.

À cause de leur rapidité, nous aimons implanter les verdurettes en succession avant ou après une autre culture.

Fertilisation

- Épandre préalablement du compost sur les planches et fertiliser avec un mélange de farine de luzerne (2-0-2) et de fumier de poule déshydraté et granulé (5-3-2).
- Contrairement à la roquette, dont la deuxième coupe bénéficie vraiment de l'application d'une couche de compost, la moutarde et le mini chou frisé gardent une belle qualité même lorsqu'ils sont coupés plus d'une fois (en particulier la moutarde).

Irrigation

Système d'irrigation

- Par aspersion (gicleurs) pour avoir un arrosage plus uniforme de la planche.

Gestion de l'irrigation

- Profondeur des racines : faible (15-60 cm [6-24 po]).

- Période critique : à toutes les étapes, mais surtout juste avant la récolte.
- Information générale : un arrosage en surface fréquent permet de conserver toute la saveur et la tendreté des verdurettes, en plus d'assurer une croissance rapide.

Implantation

Équipement

- Râteau maraîcher de 75 cm (30 po)
- Herse rotative
- Semoir à 6 rangs (ou Jang), balance, calepin et crayon, semences
- Filet anti-insectes (ou couverture flottante au printemps)

Itinéraire

- Retirer la bâche et enlever les plus gros débris. Utiliser le râteau maraîcher si nécessaire. Si la culture précédant le semis est encore bien établie ou si la planche est trop malpropre, tondre la culture le plus bas possible et herser à une profondeur de 5 cm (2 po). Ajouter 2,5 cm (1 po) de compost de façon uniforme sur toute la largeur de la planche et semer directement sur le lit de compost dans la perspective de cultiver sans rotoculter.
- Appliquer la fertilisation de manière uniforme, puis passer la herse rotative à une profondeur de 2,5 cm (1 po). Râtelier la planche avec précaution pour enlever tous débris, roches, mottes de terre, résidus de culture, etc. Pour un usage optimal du semoir à 6 rangs, la planche devrait être propre, nivelée et suffisamment ferme.
- Semer seulement lorsque la surface de la planche est sèche (autrement, les semences vont coller et le semoir ne fonctionnera pas correctement). Il peut être utile de faire rouler le semoir sans semences une première fois sur la planche afin de raffermir le sol et de s'assurer qu'aucun débris ne contrevient au semis.

- Avant de semer, prendre le temps de bien calibrer le semoir : ajuster au bon trou, vérifier l'emplacement de la poulie et ajuster le balai.
- L'ouverture en dessous du balai (S-serré, N-normal, R-relâché) devrait toujours être moins grande que la moitié de la taille des semences utilisées. Pour la moutarde et le mini chou frisé, l'ouverture du balai est normale (N). Pour ajuster le balai, tourner la roulette dans le sens horaire pour agrandir l'ouverture et dans le sens contraire pour la refermer.
- Pour s'assurer que le taux de semis des 6 compartiments du semoir soit le même, les remplir avec la même quantité de semences. À la moitié du premier passage, prendre le temps d'ajuster les balais jusqu'à avoir un taux de semis égal d'un compartiment à l'autre.
- Installer l'irrigation, couvrir la culture à l'aide d'un filet anti-insectes et arroser jusqu'à ce que le sol soit mouillé en profondeur.

Désherbage

- Comme pour la roquette, les verdurettes asiatiques ne tolèrent aucune pression exercée par les mauvaises herbes. Il faut à tout prix éviter de devoir désherber à la main, alors qu'on cherche à récolter de façon rapide et efficace avec la récolteuse à verdurettes (*Quick Cut Greens Harvester*).
- Poser une bâche en plastique noir au moins 2 semaines avant le semis diminue les risques de pression des mauvaises herbes sur votre culture. Utiliser la technique du faux semis (forcer la germination des mauvaises herbes avant de semer) est une autre pratique recommandée.
- Dans tous les cas, utiliser la herse étrille pour le désherbage une première fois +/- 10 jours après le semis et répéter l'opération 5 jours plus tard. Chaque fois, faire 2 passages.

Phytoprotection

- Pour protéger la culture contre les altises, couvrir la planche avec un filet anti-insectes (ou une couverture flottante) immédiatement après le semis.
- Cette technique est encore plus efficace si la planche est irriguée avant l'installation des filets, puisque l'eau repousse les altises. Plus les côtés des filets sont bien scellés, moins la culture risque d'être endommagée.

Récoltes

- Les verdurettes sont récoltées lorsque les feuilles atteignent une longueur de 8 à 13 cm (3 à 5 po).
- Utiliser la récolteuse à verdurettes (Quick Cut Greens Harvester) avec une nouvelle lame ou une lame bien aiguisée.
- Faire attention de ne pas toucher le sol avec la lame et de ne JAMAIS couper des tiges plus longues que 5 cm (2 po).
- Si la lame est bien aiguisée et que la planche est propre, une personne devrait récolter au moins 100 lb à l'heure.
- Après la récolte, passer un râteau sur la section coupée afin d'enlever les débris. Cette pratique vise à assurer une deuxième coupe de meilleure qualité.
- Si vous n'avez pas de récolteuse à verdurettes, qu'une de ses pièces est défectueuse ou que vous voulez avoir une coupe parfaite, il est également possible de récolter au couteau. Cela dit, le temps requis est beaucoup plus grand et vous perdrez en efficacité.

Conditionnement

- Une fois les verdurettes récoltées, les caisses sont apportées à la salle de conditionnement et placées sur un chariot pour ensuite être déplacées à côté du bassin.
- Pour la suite des informations, référez-vous à la procédure de la fiche « Mesclun » (pour les verdurettes destinées au mélange) ou de la fiche « Roquette » (pour les verdurettes destinées à être vendues séparément).

Entreposage

- Les verdurettes asiatiques se conservent dans la chambre froide à 2°C (35°F) et ne devraient pas être gardées plus de 3 jours avant d'être vendues.