

CULTIVARS

- **Salanovas (Red Butter, Red Sweet Crisp, Green Sweet Crisp, Green Incised)**
- **Ezbruke**
- **Brentwood**
- Notes : + Éviter le cultivar Green Oakleaf de la collection Salanova à l'automne, car il résiste mal au gel ;
+ Pour faciliter la récolte et l'emballage, les différents cultivars sont mélangés préalablement au semis, en pépinière.

ESPACEMENT INTENSIF

4 rangs par planche, espacés de 20 cm (8 po), avec un espacement sur le rang de 15 cm (6 po).

FERTILISATION

- Appliquer préalablement sur la planche un mélange de farine de luzerne (2-0-2) et du fumier de poule déshydraté et granulé (5-3-2).

TYPE D'IRRIGATION

- Goutte-à-goutte (4 lignes par planche) ou par aspersion (gicleurs).

GESTION DE L'IRRIGATION

- Profondeur des racines : faible (15-60 cm [6-24 po]).
- Information générale : arroser régulièrement pour assurer une belle croissance et éviter que le goût des laitues ne devienne amer.

IMPLANTATION

Le mesclun est une culture payante, mais il pose un certain défi en termes d'approvisionnement tout au long de la saison. Ainsi, on sème toutes les 3 semaines 3 fois la quantité hebdomadaire désirée et on fait plusieurs coupes dans une même implantation. On utilise un couvre-sol tissé pour prévenir les problèmes de mauvaises herbes, ce qui facilite également les implantations successives. Le couvre-sol permet aussi de garder les laitues propres, même en temps pluvieux.

Notre mélange de mesclun est composé de feuilles provenant à 75 % de petites têtes de laitues coupées (Salanovas), à 15 % de verdurettes (généralement du mini-kale et de la moutarde) et à 10 % de chicorées (frisées).

ÉQUIPEMENT

- Herse rotative
- Plaque à dépoter les multicellules
- Couvre-sol tissé, broches en métal, goutte-à-goutte et accessoires (ou gicleurs).

ITINÉRAIRE

- Retirer la bâche et enlever les plus gros débris. Utiliser le râteau si nécessaire.
- Appliquer la fertilisation de manière uniforme, puis passer la herse rotative à une profondeur de 6 cm (2,5 po). Pour faciliter le transplant, préparer les planches tout juste avant (puisque le sol est bien meuble après avoir été hersé).
- Puisqu'on utilise un couvre-sol tissé, il n'est pas nécessaire, à cette étape, de faire un second nettoyage de la planche au râteau.
- Pour le goutte-à-goutte, dérouler les 4 lignes sur la planche et faire un test pour vérifier qu'il n'y ait pas de fuites ou de torsions sur les lignes.
- Déposer le couvre-sol tissé sur la planche et le fixer à l'aide de broches plantées à chaque deux pas, soit 1,5 m (5 pi). Il est important que le couvre-sol soit bien tendu.
- Utiliser la plaque prévue pour dépoter les plants et les transplanter le plus rapidement possible. 3 personnes par planche de 30 m (100 pi) représentent un bon ratio pour optimiser le rythme de travail.
- Irriguer le sol en profondeur une première fois, puis garder le sol humide durant la semaine suivant l'implantation.

DÉSHERBAGE

→ Aucun désherbage n'est requis.

PHYTOPROTECTION

→ Aucune action n'est habituellement requise.

RÉCOLTE

- La récolte se fait à l'aide d'un couteau TRÈS bien aiguisé. Aiguiser le couteau avant chaque récolte ; cela réduit les risques d'oxydation (brunissement, décoloration) sur la surface coupée. Pour les mêmes raisons, ne pas utiliser une lame en carbone ou rouillée.
- À genoux, couper d'un geste une laitue à la fois, à environ 2,5 cm (1 po) du sol. Les feuilles récoltées ne devraient pas être plus grandes que la paume de main, soit +/- 5 cm (2 po). Si les feuilles de laitue sont plus grandes que la dimension souhaitée, ajuster en augmentant la hauteur de coupe. Enlever les feuilles restantes sur le plant après la coupe en s'assurant que le cœur soit propre afin de favoriser une belle repousse.
- Le tri des débris, des feuilles altérées, des mauvaises herbes et des insectes se fait au champ. Prendre bien soin de vérifier et de trier chaque poignée de feuilles récoltées avant de la mettre dans la caisse de récolte. Cette étape est VRAIMENT importante.
- La chicorée est aussi récoltée à environ 2,5 cm (1 po) du sol, juste au-dessus du point de croissance, mais seul le cœur composé de feuilles tendres est conservé (laisser les feuilles vertes foncées au champ).
- Les verduettes sont récoltées à l'aide de la récolteuse Green Harvester, ou au couteau lorsqu'il s'agit d'une deuxième coupe.
- Remplir les caisses de récolte à pleine capacité. S'assurer que le fond des caisses est propre au moment de les empiler ; les nettoyer au besoin.

CONDITIONNEMENT

- Dans la salle de conditionnement, placer les caisses de laitue, de chicorée et de verduette qui composent le mesclun à côté du bulleur. Cette étape permet d'évaluer les proportions des différents types de légumes pour le mélange à mesclun.
- Remplir le bain avec de l'eau propre et potable en ajoutant un assainisseur microbicide. Ce produit permet de tuer les possibles pathogènes, en plus de prolonger la durée de vie du mesclun.

- Avant de commencer, laver ses mains et ses gants, et stériliser les surfaces de travail à l'aide d'un linge propre jetable et d'un savon antiseptique en vaporisateur.
- Mélanger les légumes dans le bulleur et activer le moteur pour une durée de +/- 4 minutes.
- Sortir le mesclun du bulleur à l'aide d'un panier troué et l'essorer dans une machine à laver durant environ 3 minutes. Le panier ne doit pas être rempli plus qu'à la moitié, autrement le mesclun risque de mal sécher.
- Durant le premier cycle d'essorage, remplir un autre panier afin que l'eau s'égoutte des feuilles en attendant de pouvoir le mettre à l'essoreuse.
- Vider le mesclun sec dans le bac prévu pour l'ensachage et commencer à faire des sacs alors que les autres cycles d'essorage se poursuivent.
- Pour les sacs de 225 g (0,5 lb) : estimer le poids des sacs à plus ou moins 20 g (0,1 lb) afin d'accélérer le processus. Toujours laisser un peu d'air dans le sac et faire un double nœud : un premier nœud serré pour bien fermer le sac et un deuxième moins serré (juste assez serré pour sécuriser le premier nœud). Le sac doit rester facile à ouvrir pour éviter que les clients aient à le déchirer.
- Pour les sacs de 1 kg (2,2 lb) : fermer à l'aide d'une machine à sceller.
- Dans les deux cas, s'assurer de mettre un autocollant de la ferme sur chaque sac. Cette étape peut être faite à l'avance, notamment en hiver, lorsque la ferme est moins occupée.

ENTREPOSAGE

Le mesclun se conserve dans la chambre froide à 2 °C (35 °F) et ne devrait pas être gardé plus de 3 jours avant d'être vendu.