

### Le mesclun: un produit à forte valeur ajoutée



**Le mesclun, par son caractère difficilement industrialisable et sa durée de conservation courte, présente un intérêt non négligeable pour le maraîcher, grâce à sa valeur ajoutée élevée et à sa proximité avec son marché. De plus, c'est un produit attractif et propre à chaque maraîcher.**

Le mesclun est un assemblage de différentes jeunes pousses. Ces jeunes pousses sont des légumes feuilles récoltés à un stade précoce (7 cm). Attention, un mélange de feuilles de salades coupées ne peut pas être vendu sous l'appellation « jeunes pousses » ou « mesclun »; il doit porter l'appellation « salades mélangées ».

Pour produire une moyenne de 20 kg de mesclun/semaine durant l'année, il faut dédier 2 ares sous abris à cette culture. Le mesclun est produit à l'extérieur, de mai à septembre. Généralement, au début de cette culture, il faut accepter de perdre 50% de surface en raison du manque de technique et à la commercialisation qui doit se développer. Ensuite, avec l'expérience, l'objectif est de réduire cette perte à 10%.

Réflexion sur la rentabilité de la culture:

- Coût de la semence: 0,1 à 5 €/m<sup>2</sup>
- Perte au champ: 50%
- Perte à la vente: 30%

#### La culture

Un semis du mesclun sera généralement préféré à la plantation; cette dernière sera plutôt privilégiée en hiver. Le choix du semis permet un rendement plus important à la surface et nécessite moins de temps à l'implantation. Les différents composants du mélange sont généralement cultivés de manière isolée, car leur développement est rarement similaire. De plus, la possibilité de faire des coupes successives n'est également pas identique à chaque variété. Certaines cultures montent en fleur aussi plus rapidement. Le mélange aura donc lieu après, lors du lavage.

Dans le cas d'une spécialisation de la culture de mesclun, le choix d'un semoir à plusieurs rangs est intéressant. Le semoir manuel à 4 rangs (Sembdner) et le semoir à six rangs (Johnny's Selected Seeds) présentent tous les deux un intérêt. Le semis nécessitera une terre préparée très finement ainsi qu'un plombage de la terre, après le semis, pour une bonne levée. Pour les débuts, un semoir monorang, plus polyvalent, peut tout à fait faire l'affaire. La gestion des adventices pour cette culture



est très importante, car la moindre adventice ralentit la vitesse de récolte. Le faux semis ainsi que l'usage d'un désherbeur thermique et de bâche opaque sont de bonnes pratiques à mettre en place, afin de limiter l'enherbement de la culture. La récolte peut se faire manuellement à l'aide d'un couteau ou bien à l'aide d'une récolteuse à mesclun, munie d'une visseuse sur batterie (Quick Cut Greens Harvester). Cet investissement s'avère rapidement intéressant à partir d'un certain volume de production. Après la récolte, les jeunes feuilles seront plongées dans de l'eau froide pour les laver ainsi que pour diminuer leur température, en vue d'une meilleure conservation. Le mélange pourra se réaliser à cette étape afin d'obtenir un mélange homogène, sans endommager les feuilles.

Avec l'expérience, ces pertes peuvent être fortement réduites. En effet, les pertes au champ se réduisent avec un bon arrosage, des filets anti-insectes pour les crucifères, de l'anti-limace, etc.

- Temps de préparation: 30 min/kg
- Coût de production en moyenne: 10 €/kg (forte variabilité)
- Prix de vente moyen: 15 €/kg

Il semblerait qu'un minimum de 10 kg par semaine de mesclun doive être vendu pour atteindre une rentabilité dans cette culture.

Il est difficile de maintenir un mélange constant toute l'année. Il faudra tout de même veiller à garder de la couleur rouge dans celui-ci. La réussite de la culture de crucifère est également dépendante de la maîtrise de l'altise. Suivant la composition et selon l'emballage, certains mescluns se conservent plus d'une semaine. Par exemple, la présence de fleurs diminue le temps de conservation.

Ensuite, les feuilles seront essorées en vue de les emballer dans un emballage plastique. Cependant, si le mesclun est vendu en vrac, l'essorage n'est pas obligatoire; par contre, il se conservera moins longtemps. Pour l'essorage, desessoreuses à salade électrique existent dans le commerce; sinon, une vieilleessoreuse à tambour vertical peut également faire l'affaire.

#### La composition

Un mesclun est composé généralement de:

- La base (70%): salade, mâche, épinard, claytone de Cuba. Elle doit être neutre, productive et facile à faire.
- Le goût (max 20%): cerfeuil, roquette, légumes asiatiques. Attention à ne pas ajouter trop de goût. En milieu rural, les clients préfèrent un mesclun plus doux qu'en milieu urbain.
- La couleur (10%): betterave, blette, arroche.
- La texture: ficoïde glaciale (plante grasse, goût de sel), pourpier d'été.
- Les fleurs: capucine, rose, moutarde, bourrache, roquette, concombre, melons, calendula (seulement les pétales), chrysanthème comestibles.



# CONSEILS TECHNIQUES

## CONSEIL DE SAISON EN MARAÎCHAGE

### La couleur

- **La bette**: elle est plantée en motte contenant 4 glomérules (30 mottes/m<sup>2</sup>) ou bien semée. Elle apporte une saveur sucrée. Cependant, les pousses perdent vite leur tendreté. La bette colorée lignifie plus rapidement que la verte à cardes blanche. Le cycle est de 3 à 7 jours plus tardif que la salade.
- **Les jeunes pousses de betterave**: la conduite est similaire à la culture de la bette. Toutefois, s'il fait froid, la feuille devient très dure.
- **Le cresson alénois**: il est très apprécié.
- **L'arroche rouge**: il apporte également de la couleur. La conduite est similaire à l'épinard.
- **Les chicorées**: rouge de Vérone, etc. La conduite est similaire aux séries de salades.

### La texture

- **Le pourpier d'été ou doré**: il donne de nombreuses repousses et est facile à cultiver.
- **Le pourpier d'hiver**: il est généralement planté en motte contenant 5 à 7 graines (20 x 20 cm).

On peut planifier la plantation de pourpier tous les deux mois pour s'assurer une récolte toute l'année. En octobre, on plante le pourpier d'hiver et en février, le pourpier doré. Ces deux plantations sont implantées chaque fois sous abris. Ensuite, on plante en avril le pourpier doré en plein champ et, en juin et août, soit le pourpier doré, soit le pourpier d'été également en plein champ.

- **La ficoïde glaciale**: elle a une texture très particulière et un goût acidulé. C'est une plante très gélive.

### Les fleurs

Il est préférable de ne pas mélanger les fleurs avec le reste du mesclun. Il est possible juste de saupoudrer de fleurs le mesclun, car avec des fleurs, le mesclun doit être consommé dans les 3 à 4 jours qui suivent.



### Les « salades mélangées »

Ce principe consiste à récolter toutes les feuilles d'une laitue à un stade relativement jeune et de les mélanger à d'autres variétés de laitues. On coupe la salade au-dessus du collet; de cette façon, il est également possible d'espérer une deuxième coupe.

Depuis 2012, une nouveauté existe en la matière: ce sont les salades multifeuilles, appelées « Salanova ». Ce type a été développé par l'obteneur Rijk Zwaan. Ce concept permet de réaliser moins de série de salades. Ce type se démarque par un nombre important de feuilles (2 à 4 fois plus) par tête, de taille petite et uniforme. Les feuilles sont indépendantes les unes des autres.

Sources:

- Compte rendu « Légumes à fortes valeurs ajoutées: le mesclun », 2015, Centre des Groupements des Agrobiologistes de Lorraine.
- Mesclun et salades mélangées, les fiches techniques du réseau GAB/FRAB, 2013.



CONCEPTION, FABRICATION ET DISTRIBUTION D'OUTILS POUR L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



Rue Reppe 20/b  
B - 5300 Seilles  
Tel : 085.21.44.91

[www.ferauchetgillet.be](http://www.ferauchetgillet.be)  
[info@ferauchetgillet.be](mailto:info@ferauchetgillet.be)

Rue de Roumont 21  
B - 6890 Glaireuse  
Tel : 061.65.51.39