



● Bio 46 ●

Le groupement des Agriculteurs BIO du Lot

Le Mesclun

Fiche technique 2018



Le mesclun a été inventé par des moines du monastère de Cimiez près de Nice. Il s'agit d'un mélange de jeunes pousses d'au moins 5 variétés différentes. Les principales difficultés sont le maintien d'une production constante et une mise en œuvre à moindre coût.

Le mesclun est un produit de très haute gamme, à forte valeur ajoutée et rentrant dans la catégorie des produits « prêts à consommer ». **Très visuel, au goût unique et représentant l'ultra frais, il est la signature de votre ferme.**

CARTE D'IDENTITÉ

Définition : Il s'agit d'un mélange de jeunes pousses au stade 3 à 5 feuilles et de feuilles de différentes variétés se consommant en salade. Un mélange de feuilles entières ou coupées ne peut être vendu sous l'appellation « mesclun ».

Saisonnalité : les plus grosses ventes sont en avril, mai et juin.

Conservation des graines : 2 à 3 ans. Pensez aux commandes groupées pour limiter les coûts.

COMPOSITION

La composition du mélange est à adapter à la clientèle et à la période de vente. Il faut éviter les mélanges tout faits.

Le mesclun comprend 90 % d'un **mélange de base** pour faire du volume (goût neutre) et 10 % de goût, de couleur, de texture et éventuellement de fleurs.

- La base : salade et pourpier d'hiver : laitue et feuille de chêne (70 % de rouge et 30% de vert) (Agrosemens). Merlot♥

Pour commencer préférer la salade multifeuilles♥ (Ruk Zwaan et Volz).

- Le goût : cerfeuil, épinard, roquette, légume asiatique
- La couleur : blette, betterave, arroche, salade « goutte de sang »♥
- La texture : pourpier d'été ou doré et clayton de cuba ; ficoïde glaciale♥
- Le plus : capucine, rose, chrysanthème, bourrache, fleur de crucifère et pensée.

Les variétés modernes offrent des couleurs plus éclatantes et des résistances aux mildious (champignon) plus importantes. Les variétés anciennes sont plus résistantes aux bactéries.

À éviter : mâche : trop vert, la chicorée : trop amer, l'oseille = goût trop prononcé

- Les jeunes pousses d'épinard : en intersaison. Elles apportent de la douceur au mélange.
- Les jeunes pousses asiatiques : saveurs acidulées et piquantes. Elles doivent être ajoutées en complément et réservées à une clientèle demandeuse.
- Jeunes pousses de blette : en hiver et été. Elles apportent une saveur sucrée. Le mélange peut devenir fibreux.
- Jeunes pousses de betterave : en hiver, pour combler les manques.
- Roquette : goût typé. Monte rapidement en graines.
- Pourpiers d'été et doré : apportent de la texture, repousse en été.
- Ficoïde glaciale : Texture incomparable, goût acidulé. Graines très chères.
- Cerfeuil : historiquement présent dans le mesclun

PRÉVENTION

Altise : récolter le matin.

Mildiou sur série d'été : feutrage gris dessous et jaunâtre dessous. Semences modernes à préférer

Désinfection des bâches tissées par des HE de menthe poivrée

Décoloration : froid ou carence

Couverture occultante à 50 %

VENTE

- Entre 12€ et 16€
- Afficher le prix au 100g
- Présentation d'au moins 1 mélange et éventuellement des espèces séparées.
- En vrac ou en poche de 100g
- Pour attirer, prévoir un effet volume du mélange.
- Placer le mélange proche de la balance.

MES NOTES ET OBSERVATIONS

▪