

Réussir sa production de légumes (mesclun)

Par Jean-Martin Fortier, producteur maraîcher biologique aux Jardins de la Grelinette et auteur du livre *le jardinier-maraîcher*

Contact et infos visitez le www.lagrelinette.com

Le nom « mesclun » vient de l'occitan (ancienne langue de Provence) *mesclom*, qui a lui-même pour racine le mot latin *misculare* signifiant « bien mélangé ». En France, en particulier dans le sud du pays, le mesclun est un mélange bien défini de bébés laitues, de chicorée, de roquette et d'oseille. Mais au Québec, les gens n'ont aucune attente envers ce que devrait être un mesclun et ce dernier peut être composé de n'importe quelles verdurettes disponibles aux jardins.

L'essentiel est que celles-ci soient courtes (de 5 à 10 centimètres) pour pouvoir être mangées en une bouchée et que le mélange soit de couleurs et de textures variées pour attirer l'œil dans l'assiette. Dans notre « recette », nous utilisons des légumes asiatiques au printemps et à l'automne, ainsi qu'un mélange de laitues en été. À ces ingrédients de base, nous ajoutons en alternance du bébé bête à carde, de la chicorée et du kale.

Le mesclun est une culture rapide, qui procure en 30 jours de très bons revenus proportionnellement à la surface cultivée. C'est également l'une des seules cultures qu'un jardinier-maraîcher du Québec peut espérer produire et vendre à l'année comme étant « frais », sans avoir à lui fournir du chauffage ou, du moins, un apport minime de chauffage. Dans nos kiosques au marché, le mesclun est toujours un gros vendeur et nous pouvons en demander un très bon prix. Pour toutes ces raisons, nous avons décidé de nous spécialiser dans cette culture et d'en produire en semi-gros pour différents restaurants et l'épicerie de notre région. Notre objectif est de garantir à nos clients un approvisionnement hebdomadaire. Pour y parvenir, il faut réussir chacun des semis qui se succèdent, et ce, peu importe les conditions climatiques. C'est un gros défi, mais c'est possible.

Notre production s'échelonne du mois d'avril au mois de décembre, les premiers et derniers semis étant réalisés dans des tunnels non chauffés. Nous planifions un nouveau semis tous les 15 jours pour toute la durée de la saison et, profitant de la repousse des plantes, nous faisons la récolte d'une même planche à plusieurs reprises. En automne, nos dates de semis sont cependant plus rapprochées, car la photopériode diminue et limite la croissance des verdurettes malgré les températures confortables du tunnel. Si on veut prolonger sa production sur 12 mois, le mesclun devra être remplacé par l'épinard bébé, qui pousse en climat froid et qui est beaucoup plus résistant au gel.

Nous implantons la culture avec un semis en plein sol en utilisant le semoir *Six-Row*. En deux passages, ce dernier sème 12 rangs sur la planche, ce qui nous permet d'obtenir une culture très intensive (environ 23 kilos par planche de 30 mètres, selon les légumes). Cette technique nous assure un excellent rendement, mais elle comporte certains inconvénients. D'abord, il faut tenir compte du fait que jusqu'à 70 grammes (\pm 2 onces) de graines peuvent être utilisées sur une longueur de 30 mètres, ce qui fait grimper le coût des semences que l'on doit acheter. Il existe de nombreux cultivars intéressants, mais il est possible qu'on doive limiter ses choix à ceux qui sont les moins chers. Ensuite, il faut veiller à maintenir la « propreté » des planches, car aucun sarclage n'est possible avec de tels espacements. Pour garder l'enherbement au minimum, nous effectuons systématiquement un faux semis que nous irriguons et couvrons avec une couverture flottante afin de favoriser une levée maximale de mauvaises herbes. En ce qui a trait aux maladies et aux insectes nuisibles, le seul problème que nous rencontrons est l'altise mais, en général, la succession de légumes asiatiques/salades/légumes asiatiques permet de déjouer le cycle de ce ravageur. Lorsque cet insecte arrive plus tôt au jardin ou s'y attarde en fin de saison, nous couvrons notre premier et notre dernier semis de crucifères d'un filet anti-insectes. Hormis cette mesure préventive, nous effectuons régulièrement des dépistages sur les semis, car une infestation d'altise peut causer suffisamment de dommages aux légumes pour mettre en péril toute la culture. Il nous est déjà arrivé d'utiliser un insecticide sous le filet, car l'insecte y était enfermé. Il faut être vigilants.

La récolte s'effectue avec un couteau bien aiguisé, en prenant soin de faire une première coupe uniforme, afin de permettre une belle repousse. La taille tient compte de la longueur des tiges, qui doivent rester courtes. Durant quelques saisons, nous avons utilisé une récolteuse à mesclun qui permettait à une personne seule de cueillir jusqu'à 45 kilos de légumes en moins d'une heure, soit l'équivalent du travail de trois personnes récoltant au couteau. Mais si la première coupe de cette machine était fort efficace, il fallait investir beaucoup de temps à trier les feuilles abîmées par le deuxième passage de la récolteuse. Nous avons finalement cessé d'utiliser cette machine, car ce sont les deuxièmes coupes qui permettent une certaine latitude au niveau des successions de production, et nous sommes revenus au couteau. J'en parle néanmoins, car cet outil, développé par la compagnie américaine *Johnny's Seeds*, peut tout de même être très pratique. Et il n'est pas impossible qu'un jour, nous l'utilisions nous-mêmes de nouveau.

La rentabilité de la culture du mesclun dépend dans une large mesure de deux facteurs : le choix et la qualité des légumes qui composent le mélange. Plusieurs ingrédients peuvent composer un mesclun, et nous en avons essayé de nombreux avant de trouver nos favoris. L'un des attributs qu'il faut rechercher

dans une verdurette est sa pesanteur, qui donne du corps (et de la valeur !) au mélange. Dans les légumes asiatiques, le *tatsoï* est notre favori et, dans les salades, les cultivars *bibb* forment la base de notre mélange. Le poids est également la raison pour laquelle nous aimons ajouter du kale, de la bette et de la chicorée à d'autres verdurettes plus légères. Pour le reste, la créativité est à l'honneur ! Tout ce qui se mange au jardin peut être ajouté : des fleurs de crucifères ou de pois, des cœurs de laitues devenues trop matures ou des jeunes pousses de chou gras en sont quelques exemples plus inusités. Il n'y a qu'une seule chose qui importe : la qualité de chaque ingrédient. Nous écartons toutes les verdurettes devenues trop grosses, trop piquantes, coriaces, trouées ou simplement jugées moins belles. Au marché, il est difficile pour nos concurrents de rivaliser avec cette norme de qualité.

Pour le lavage, nous plaçons les différentes verdurettes dans un bain rempli d'eau froide et nous les mélangeons délicatement avec les mains. Nous prenons alors soin d'enlever les feuilles abîmées, les insectes et les mauvaises herbes. Les verdurettes sont ensuite égouttées dans une essoreuse à salade, une étape qui est très importante pour bien conserver le mélange au frigo. Dans le passé, nous avons utilisé une laveuse à linge pour essorer le mélange jusqu'à ce qu'un inspecteur du ministère de l'Alimentation vienne nous l'interdire. Personnellement, j'aurais préféré continuer à travailler avec la machine à laver qui représente, selon moi, la meilleure façon de procéder. Mais nous sommes contraints de fonctionner avec une essoreuse à salade conçue à des fins alimentaires et... inutilement dispendieuse.

Le mesclun que nous vendons en épicerie est emballé dans des sacs portant le logo des Jardins de la Grelinette et gonflés d'air pour les protéger de l'entassement sur les tablettes. Bien qu'il soit plus coûteux, notre mesclun se vend beaucoup plus que celui importé de Californie, souvent pourri à l'achat ou en passe de le devenir. Un mesclun de fabrication artisanale, cultivé selon les recommandations proposées ci-dessus, devrait rester beau pendant plus d'une semaine. Au bout du compte, cette qualité semble avoir persuadé une majorité de gens d'opter pour un produit local.

Densité optimale : 12 rangs (6 centimètres), espacés d'1 centimètre sur le rang

Cultivars favoris : verdure asiatique (*Ruby Streaks*, *Tatsoi*, *Mizuna*), laitue (*Tango*, *Buttercrunch*, *Lollo rossa*, *Firecracker*), roquette (*Arugula*), kale (*Red Russian*), bette à carde (*Rainbow*), épinard (*Space*)

Fertilisation : Culture peu exigeante

Jours au jardin : +/- 45 jours pour deux coupes

Nombre de semis : Extérieur : tous les 15 jours d'avril à septembre. Tunnel : (05/03), (15/03), (28/03), (05/07), (25/09), (05/10), (10/10), (15/10)

Notice biographique.

JEAN-MARTIN FORTIER possède plus de 10 années d'expérience en maraîchage biologique diversifié. En 2005 lui et sa compagne, Maude-Hélène Desroches ont fondé les Jardins de la Grelinette à Saint-Armand, une micro-ferme souvent citée au Québec et à l'étranger comme un modèle d'établissement alternatif en agriculture. Au cours des dernières années, leur entreprise a acquis, une certaine reconnaissance du milieu agricole, notamment en obtenant un prix décerné par la Financière agricole du Québec pour l'excellence en relève agricole, et ce, malgré le fait que l'entreprise cultive moins d'un hectare de superficie. Jean-Martin est également l'auteur *du jardinier-maraîcher*, un livre paru en septembre aux éditions Écosociété et dans lequel est exposés les outils et techniques qui rendent possible la culture bio-intensive des légumes diversifiés.

Réussir des
verdures sous
tunnel
par
Jean-Martin
Fortier



- ⊗ En production d'avril au mois de décembre
- ⊗ Nouveau semis tous les 15 jours -2 coupes
- ⊗ En automne, nos dates de semis rapprochées -photopériode
- ⊗ En hivers remplacé par l'épinard bébé

12 rangs sur 30"



Semis intensif....

- ⊗ 23 KG (50 lbs) par 30 mètres
- ⊗ 70 grammes (± 2 onces) de graines



Herse rotative 30"

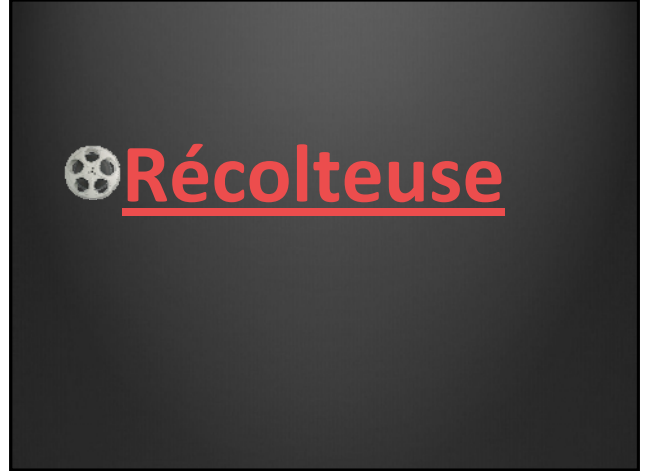


1 800\$ VS 12 000\$





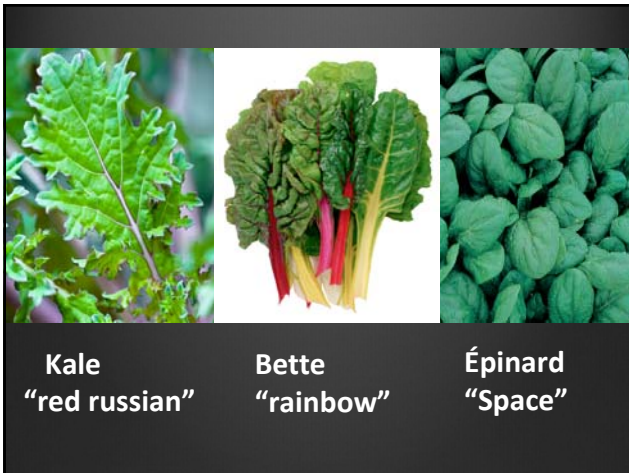
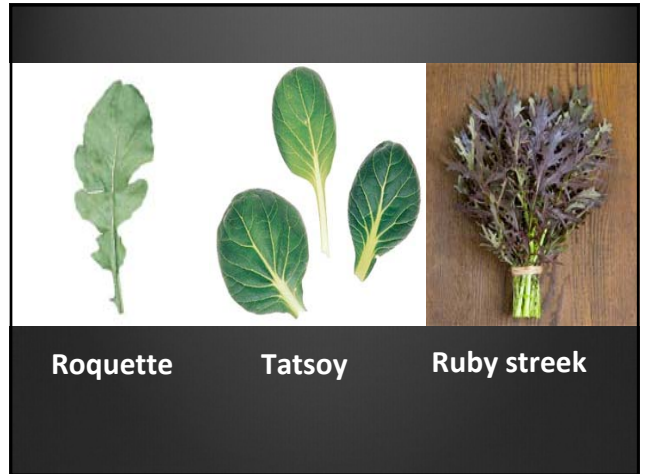
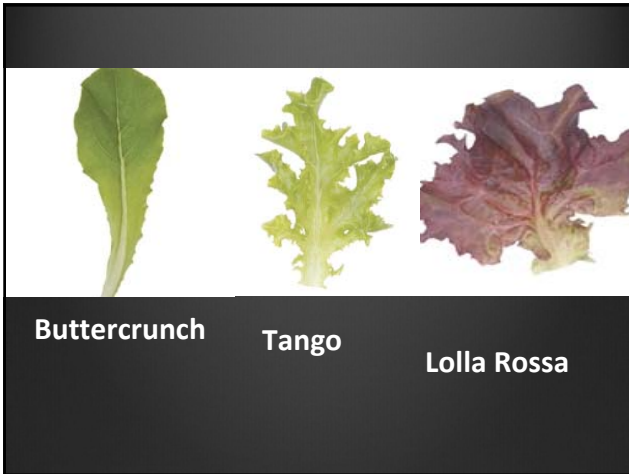






8,50 \$ /lbs détail

6,00\$ / lbs restos





Le Jardinier-Maraîcher
Manuel d'agriculture biologique sur petite surface

Auteur : Jean-Martin Fortier
Préface : Laure Waridel
Éditions écosociété

visitez nous sur facebook

www.lejardiniermaraicher.com

