

Le mesclun: tout un mélange printanier !

Le printemps est déjà à nos portes et plusieurs horticulteurs se préparent aux travaux agricoles dans les champs.

Parmi ces nombreux horticulteurs des Basses-Laurentides; 21 produisent différentes types de laitues et des fines herbes. Nous vous présentons ici les résultats d'un essai sur le mesclun réalisé à l'été 2000 chez l'un de ces producteurs.

Le mesclun vient du latin *mesclar* (*mélange*). C'est tout simplement un mélange judicieux de formes et de couleurs variées qui contiennent des laitues, des chicorées, des crucifères et des fleurs comestibles.

Le semis du mesclun de plein champ peut se faire durant toute la saison , sur billons (28" à 30") ou sur un terrain plat. La quantité de graines à semer varie selon la composition des mélanges. Il faut prévoir entre 3 à 4 kg de semences à l'hectare. Une légère fertilisation, un sarclage mécanique entre les rangs et le contrôle des altises tôt en saison sont les principaux points de régie à surveiller.

La récolte du mesclun commence lorsque les plants atteignent 5" à 6 **pouces** de hauteur ou selon la tendreté du mesclun recherchée. Elle se fait avec des ciseaux bien aiguisés et on récolte seulement les 4" du haut pour permettre une repousse et une deuxième récolte.

Le rendement escompté est de 2000 à 3000 kg à l'hectare

Le mesclun est vendu au marché de gros dans des boites de 4 lbs au prix de 10 à 12\$ /boite.

Des plantes ornementales sont parfois utilisées pour mettre de la couleur. Les plus utilisées sont la Bourrache, le Souci (*Calendula*) et les Capucines. Enfin, voici quelques mélanges de mesclun qu'on retrouve sur le marché . Bonne salade !

Les mélanges de mesclun contiennent plusieurs de ces variétés de laitues, de chicorées, scaroles,etc..

LAITUDES : MERVEILLE 4 SAISONS
RED SALAD BOWL
GREEN SALAD BOWL
LINTHA MOUNTAIN
PARRIS ISLAND
RUBY RED
PRICE AID
BUTTERCRUNCH
SIMAROW

CHICORÉES : WITLOOF – PANCRANDI
CATALOGNA – RIFEC
CAPELLINA

SCAROLE : BRADLEY

MIZUNA RED RUSSIAN KALE
KOMATSUMA TATSOI
MALABAR SPINACH
ARUGULA

FLEURS COMESTIBLES CALENDULA – BOURRACHE – CAPUCINES

Larbi Zerouala, agronome
Conseiller horticole et
répondant en agriculture biologique