

Qu'est ce qu'une micro-pousse ?

- Première double feuille obtenue après germination de la graine, on l'appelle aussi cotylédon ou feuille primordiale.
- Intermédiaire entre la graine germée et le mesclun (jeune plante mature), c'est le stade végétal avec la plus forte concentration en nutriments (vitamines, sels minéraux, acides aminés) et en goût, car toute la substance de la graine a été absorbée par la micro-pousse et n'a pas encore été déployée dans la plante mature.
- La micro-pousse s'utilise fraîche et crue. Pas de cuisson, ni de congélation.
- Déjà largement utilisée par la haute gastronomie, la micro-pousse peut s'intégrer très facilement à de multiples recettes : salades, potages et gaspacho, légumes, poissons en filet, viandes blanches et rouges, sandwiches, pizza et tartes salées
- La durée de conservation varie de 8 à 15 jours, selon les variétés – A conserver au réfrigérateur (4-8°)



Les micro-pousses du Paysan Urbain



Le Paysan Urbain a développé un modèle original de culture des micro-pousses :

- Cultures sous serre, sur tables de culture, à la lumière naturelle et avec une gestion raisonnée de l'eau d'arrosage. La charte du modèle de culture du Paysan Urbain a été validée par ECOCERT pour la création d'un label de micro-pousses agro-écologiques (l'absence de lien au sol ne permettant pas, dans la réglementation actuelle, de recevoir le label AB).
- Le substrat de culture est un terreau naturel, renouvelable (fibre et écorce de bois), compatible avec l'agriculture biologique, réutilisé en économie circulaire, avec un mélange de drèches de micro-brasseries.
- Le produit est vendu coupé, lavé et conditionné, prêt à l'emploi. Le conditionnement en pot de 600 Ml est adapté à la conservation de la fraîcheur du produit, le couvercle étant facilement repositionnable.

Les micro-pousses du Paysan Urbain



Le Paysan Urbain est une entreprise d'insertion. Notre modèle de culture est un support très puissant pour redonner confiance et estime de soi à des personnes qui ont « décroché » du marché de l'emploi.

Le Paysan Urbain est installé à Romainville, sur une ancienne friche. Lauréat de Parisculteurs, Le Paysan Urbain s'installera en 2018 à Paris, sur un terrain de 6 500 m² recouvrant le réservoir de Charonne dans le XXe.

Nos micro-pousses ne sont distribuées que sur le marché local du Grand Paris.

