

**MÉCHINAUD**

37, chemin des Fontaines-Laurent
44400 Rezé
mechinaud-saveurs.com
Tél. : 02 40 48 26 83

Propriétaire
Philippe Méchinaud

LES FINES HERBES NANTAISES

En Loire Atlantique, Philippe Méchinaud cultive
une trentaine d'herbes aromatiques.
De saison et bios, elles inspirent une cuisine des saveurs.



C'est à deux pas de Nantes, sur un site classé Natura 2000*, que Philippe – issu d'une lignée de maraîchers – cultive 16 hectares d'herbes aromatiques. Plantés en pleine terre sous des abris froids, ses aromates se développent au rythme naturel des saisons. « À l'inverse des serres, nos abris sommaires, très aérés, ne possèdent aucun instrument de réchauffage. Ils nous permettent de refroidir un peu en été – pour ralentir la croissance des plantes – et de gagner environ 2 °C en hiver tout en maîtrisant la pluviométrie. Pour le reste, les plantations bénéficient de l'ensoleillement extérieur toute l'année », explique le maraîcher.

Conversion en bio

Aux côtés des classiques aneth, basilic, cerfeuil, ciboulette, coriandre, estragon, laurier, menthe, oseille, persil, thym ou romarin, Philippe possède des variétés plus rares qu'il produit en petits volumes : marjolaine, verveine citron, sarriette, mélisse, thym citron, serpolet, mais aussi livèche ou petites menthes (chocolat, fraise, ananas). Mais les stars incontestées de sa production restent le basilic et la coriandre en été, le cerfeuil et la menthe le reste de l'année. Des herbes vedettes très demandées par les chefs dont Philippe explique le succès par l'influence de la cuisine asiatique. Une autre spécificité de son exploitation ? Sa certification en agriculture biologique depuis février 2020. « *Le recours aux produits de synthèse me pesait depuis des années. Même si le bio n'en est qu'à ses balbutiements sur le marché des herbes aromatiques, je suis convaincu que mon choix a de l'avenir.* »

Une affaire familiale qui grandit

C'est en 1998 que le producteur d'herbes reprend l'exploitation de son père avec son frère, Pascal. L'entreprise familiale grandit via un élargissement de la gamme, des herbes classiques comme le basilic et le thym aux jeunes pousses, minilégumes et fleurs comestibles. Philippe et son frère commencent également à conditionner leurs produits et à développer des partenariats avec des producteurs locaux de confiance. Pendant plusieurs années, ils vendent leur production sur le MIN, le marché de gros nantais. Au début des années 2000, ils décident d'y louer une première case, puis une deuxième, une



troisième... Jusqu'à acquérir une station de conditionnement et d'expédition des produits quelques années plus tard. Si les deux frères parviennent à développer l'exploitation familiale, ils décident tout de même de s'appuyer sur l'expertise agroalimentaire d'Antoine d'Olce, avec qui ils s'associent en 2006. Aujourd'hui, l'exploitation emploie environ 150 personnes et vend sa production à travers toute la France.

Un travail d'équipe avec Promocash

Il y a vingt ans, Philippe choisissait de collaborer avec nous, Promocash. Un partenaire qui lui apporte une solide garantie quant aux volumes écoulés et avec qui il entretient une relation de proximité. « *On ne travaille pas que deux à trois mois par-ci, par-là, mais toute l'année* », précise-t-il. Et pour cause : « *Nous fournissons l'ensemble des herbes aromatiques pour la marque Engagement Qualité*



L'avis de Jérôme,
franchisé du Promocash de Beauvais

Nous travaillons avec Méchinaud depuis des années. Ils ont énormément de références à nous proposer, ce qui nous permet de couvrir tous les besoins de nos clients. Les herbes qu'ils produisent pour la marque Engagement Qualité Restauration sont très appréciées par nos clients, qui nous les demandent régulièrement. Ils apprécient leur fraîcheur, et le fait que nous travaillons avec un producteur basé en France est un vrai atout.



Restauration de Promocash. En 2018, nous avons produit plus de 1,7 million de sachets d'herbes 100 g pour cette marque, explique Jean-Philippe, le directeur commercial de l'exploitation nantaise. Au total, la même année, ce sont plus de 1 100 références qui ont été livrées. » Et, au-delà des formats classiques de 20 à 30 g, Promocash s'adapte aux besoins des pros de la restauration en proposant plusieurs conditionnements : 100 g (pour une dizaine de variétés), 500 g (aneth, coriandre, menthe, ciboulette) et 1 kg (menthe). L'ensemble des points de vente est approvisionné au quotidien grâce à une équipe dédiée à la préparation. La société de Philippe pratique des tarifs différents en fonction des saisons. De novembre à avril, ils sont plus élevés, tout comme les coûts de production ! Ainsi, tout au long de l'année, le producteur est rémunéré au tarif le plus juste, et les clients de Promocash bénéficient du meilleur prix pour une qualité toujours au rendez-vous.

Des produits frais à traiter avec soin

Pour vous garantir un produit frais, Philippe emballe ses herbes aromatiques dans un sachet doté d'un zip, qui permet d'isoler la plante de l'air « son ennemi numéro 1 ! », explique-t-il. Et en matière de conservation, le producteur n'est pas avare de ses conseils : « Vous pouvez emballer la botte humide dans un film plastique, et la conserver au réfrigérateur à 3-4 °C pendant environ 10 jours, mais l'idéal est de consommer la plante aromatique dans un délai de 48 heures. » ■

* Initiative du ministère de l'Écologie pour une meilleure prise en compte des enjeux de biodiversité dans les activités humaines.

Chiffres clés

20 ANS
de partenariat
avec Promocash.

+ de **1 100**
références différentes.



On retrouve Philippe

dans notre reportage

sur notre chaîne Youtube

Promocash France



LA RÉCOLTE: UN TRAVAIL D'ORFÈVRE

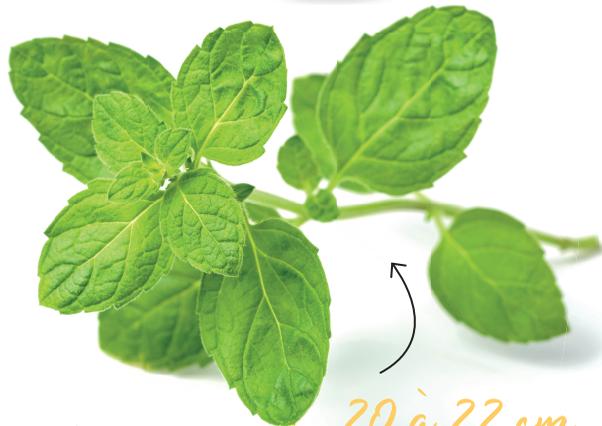
Saviez-vous que la récolte manuelle exige une attention vraiment particulière ? Il faut surveiller les températures, mesurer les tiges, veiller à la maturité, éviter les maladies... Un travail minutieux garant d'une production de qualité.



Avril

C'EST LA PÉRIODE DE LA CULTURE estivale du basilic

Pendant la belle saison, on réalise deux à trois plantations successives. On doit aussi surveiller de très près ses ennemis: les températures inférieures à 10 °C et les attaques de mildiou.



20 à 22 cm

C'EST LA LONGUEUR ADMISE pour la tige de la menthe avant d'être récoltée. On détermine aussi sa maturité par la couleur de la feuille qui doit être d'un vert franc.



Entre 3 et 4 °C

C'EST LA TEMPÉRATURE de réfrigération

des plantes après cueillette et avant la livraison qui a lieu le lendemain.



Toute l'année

LES RÉCOLTES DE MENTHE, coriandre et cerfeuil

se font tout au long de l'année. On laisse à ces plantes vivaces 60 jours pour repousser entre chaque coupe.



Entre 6 et 8 h du matin

C'EST LE MOMENT où l'on démarre la récolte

des herbes, en flux tendu jusqu'à la mi-journée. Toutes les cueillettes sont effectuées à la main. Une opération simple lorsqu'il s'agit de la coriandre ou de l'aneth, mais qui peut s'avérer plus complexe pour la menthe, aux petites pousses rebelles. Pour le basilic, on cueille tige à tige, en prenant soin d'éviter les pointes jaunes.

Que trouve-t-on en rayon ?

Éric, chef cuisinier

En ce moment, on a principalement de la menthe, de la coriandre, de la ciboulette et du cerfeuil.

Philippe, producteur d'herbes aromatiques

Et combien de temps peut-on les conserver ?

Éric

Entre 7 à 10 jours dans un film plastique, au frigo.

Philippe

Un conseil pour varier les goûts de mes marinades ?

Éric

Tester des variétés méconnues: thym citron ou basilic pourpre.

Philippe