



## La question de développement / Dimanche 27 octobre 2019 / Jacques Maillard

### Les endives au jardin potager

#### L'endive, une chicorée ordinaire ?

L'endive est le légume plus consommé en Europe continentale après la tomate. En salade ou cuite, l'endive est très appréciée en hiver. Etant une chicorée, elle se distingue de toutes ses voisines par le fait que l'on ne consomme pas le feuillage développé en plein air, mais le "chicon" qui a repoussé lors du forçage à l'abri de la lumière, d'où sa couleur jaune pâle.

#### Historique :

L'origine de l'endive est une chicorée sauvage, *Cichorium intybus*, qui par diverses sélections (depuis les Romains puis par de nombreuses générations de jardiniers) a donné naissance à diverses salades que nous connaissons bien, les chicorées 'Pain de sucre', les chicorées rouges 'De Vérone', Trévise', Palla Rossa', qui toutes se caractérisent par des têtes de feuilles très serrées. C'est un certain Brézier, chef de culture au jardin botanique de Bruxelles, qui vers 1850, aurait obtenu le premier 'chicon' à partir d'une chicorée 'à grosse racines de Bruxelles'. Et c'est en 1867 que la Witloof (du flamand "feuille blanche") fait son apparition sur les marchés belges et conquiert le marché français à partir de 1872 dans le catalogue du grainier Vilmorin. Le forçage des racines de chicorées demandait alors que l'on recouvre les racines d'une épaisse couche de sable/terre pour que les chicons poussent serrés. Ce n'est qu'en 1974 que l'on a pu obtenir un hybride d'endive qui a révolutionné sa culture car cet hybride ne nécessitait plus de couverture de terre ou de sable et poussait de manière serrée. Aujourd'hui on trouve plusieurs variétés sur le marché qui, toutes, poussent de cette façon.

#### La culture

L'endive se cultive en plein air et est une culture plutôt facile. Comme pour beaucoup de légumes, il est important de pratiquer une rotation de culture. Le sol ne doit pas être trop riche. Elle se sème en mai, en lignes distantes de 35-40 cm. On procède ensuite à un éclaircissage indispensable en laissant env 10 cm entre les plants qu'on sélectionne pour conserver si possible les plus vigoureux afin d'obtenir des pivots de bon diamètre (3-5 cm). La culture se poursuit tout l'été, à partir d'août le feuillage ne se développe plus, mais la plante stocke des réserves dans les racines qui grossissent alors et ce n'est qu'à fin octobre début novembre que l'on récolte les grosses racines obtenues. La plante fait un peu penser à un gros pissenlit avec des feuilles moins découpées. On coupe le feuillage à environ 2-3 cm du collet et raccourcit les racines à env 25 cm. Il est conseillé de laisser les racines quelques jours se dessécher un peu sur le terrain à l'abri du soleil. Ensuite on les stocke en cave fraîche ou dans un silo à légumes creusé dans le sol (optimal). Pour le marché de gros, cette culture se fait en plein champ sur des surfaces importantes et est entièrement mécanisée.

#### Le forçage

Le forçage consiste à faire repartir en végétation la plante à l'abri de la lumière et à une température d'au moins 15 °C. La repousse se développe à partir du bourgeon préservé - en ayant coupé les feuilles à 2-3 cm du collet - et prend la forme d'un chicon serré de couleur jaune-blanc dû à l'absence de lumière en utilisant les réserves nutritives stockées dans la racine et ensuite à disposition dans le terreau entourant les racines. De nouvelles petites racines se développent autour du pivot principal. Jusqu'à la récolte, il faut compter de 4 à 5 semaines selon la température. Une méthode simple consiste à utiliser un gros pot plastique d'env 25-30 cm de diamètre et de hauteur, de disposer les racines verticalement (après les avoir raccourcies à 20-25 cm) plus ou moins serrées les unes contre les autres, en incorporant du compost bien mûr mélangé à de la terre de jardin entre les racines de manière à ce que les collets sortent de terre. Ensuite, on arrose et on met en place le récipient dans un endroit tempéré en couvrant d'un carton bien opaque ou d'un film de paillage noir. L'absence de lumière est indispensable pour obtenir des chicons qui ne verdissent pas, ce qui les rendrait plus amers. Lorsque les chicons ont la bonne taille, on les coupe et on peut obtenir une 2<sup>ème</sup> récolte d'endives plus petites, si on ne coupe pas trop bas. On peut faire des séries successives en utilisant plusieurs pots et en décalant les forçages. Cela permet des récoltes successives mieux adaptées à sa consommation. L'endive fait l'objet d'une production industrielle où le forçage est fait dans des grandes halles obscures et chauffées où les racines sont immergées dans des solutions nutritives sans utiliser de terre.