

# Forçage de l'endive bio, en Haute-Savoie



## Introduction

L'endive (*Cichorium intybus*) est issue d'une chicorée sauvage aux racines persistantes. Sa culture très particulière a été mise au point en Belgique, vers 1850, par M. Bréziers, jardinier-chef de la Société d'Horticulture belge, dans le Jardin Botanique de Bruxelles. C'est d'ailleurs pourquoi elle est parfois appelée chicorée de Bruxelles...

La France est le premier producteur mondial d'endives, les régions Nord - Pas-de-Calais et Picardie assurant à elles seules 80 % de la production nationale. Il s'agit donc bien d'une spécialité régionale. Le nom de ce légume varie selon les régions : la majorité des français l'appellent endive, les habitants du Nord de la France et les Belges francophones disent chicon.



## Un investissement pour cette production : La machine à ramasser les endives

L'endive est une culture relativement longue du semis jusqu'à la consommation par les clients. Elle prend de la place en champs, puis ensuite pour son forçage. La manutention par rapport à la récolte est réduite car l'exploitation a investi en 2008 dans une machine trois rangs pour ramasser les racines. *(photo ci-dessous)*



Aux jardins du Salève, le semis est réalisé en Mai à l'aide d'un semoir tracté. (Accroché derrière un tracteur)

Vers octobre-novembre, après 6 mois passés en terre, les racines sont bonnes pour l'arrachage.

Après récolte de ces racines, le forçage peut alors être effectué...



## Le forçage ; processus de production

Tout d'abord, les racines restent en chambre froide (entre  $-2.5$  et  $2$  °C) pour être conservées.  
Cela stimule leur croissance (choc thermique) et évite les maladies.

Le forçage se fait « en salle » entre  $18$  et  $20$  °C avec une hygrométrie (humidité ambiante) de  $98$  %.

Les racines sont triées et disposées en rangs dans des bacs avec des pieds métalliques superposables, au fond desquels est étalée une bonne couche de terre.

La salle est obscure et isolée sinon les chicons pourraient verdir (s'ils voient la lumière).

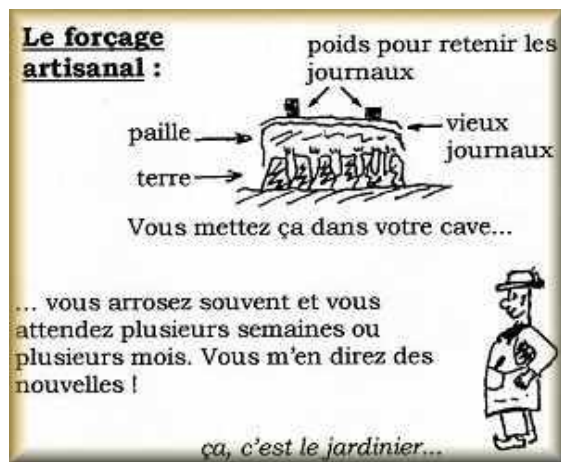
Le forçage est l'étape essentielle de la production de l'endive. Sans blanchiment du chicon, elle devient tellement verte et amère qu'elle est presque immangeable.



## Différentes méthodes de forçage

**L**e forçage peut se faire de différentes manières (*solutions qui ne sont pas utilisés par notre exploitation*) :

### Le forçage » artisanal »



**C**'est de cette façon qu'a commencé le forçage des endives selon la méthode mise au point par Bréziers.

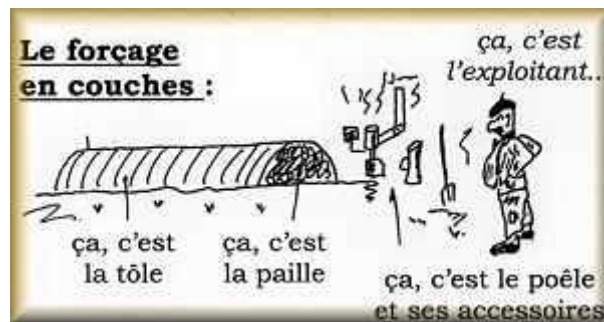
Certains recouvrent le bac de paille, pour maintenir la température des racines légèrement plus élevée que celle de la cave afin d'accélérer la croissance.

Enfin, ultime précaution, on peut recouvrir le bac de papier journal ou d'un film perforé en matière plastique noire, pour éviter l'entrée de toute lumière parasite. Les endives forcées selon cette méthode ont toujours ses inconditionnels qui prétendent que leur goût est incomparable.

Seul inconvénient majeur : il faut plusieurs semaines, voire plusieurs mois pour que l'endive atteigne une taille correcte !

Il a bien fallu trouver autre chose pour commencer une production un peu plus adéquate. Ce fut d'abord le forçage en couche.

## Le forçage en couches



Si les caves sont trop petites pour une plus grosse production, les racines seront simplement repiquer à l'extérieur, où la place ne manque pas ; c'est ce qu'on appelle les couches, ou silos.

Deux problèmes restent à résoudre : la lumière et la température. Pour la lumière, pas de problème : on recouvre tout simplement les endives par des tôles ondulées cintrées. Le problème de la température est plus délicat à résoudre

Seule solution : chauffer la terre et isoler thermiquement le mieux possible la couche pour maintenir les racines à une température voisine de 20°C. Le chauffage s'obtenait par une circulation d'eau chaude dans des tuyaux enterrés. Dans le nord, les producteurs étaient équipés de chaudières à charbon de forme curieuse, implantées à côté de la couche et produisant de l'eau chaude qui circulait dans les tuyaux par thermosiphon.



