



L'autonomie est la clé de notre futur

Fiche culture
Fleurs, fruits, légumes

Endive – Chicon – Witloof – Chicorée de Bruxelles

Nom latin : *Cichorium intybus*

Famille : Astéracées

1- A quoi ce ressemble ?

Présentation générale



Plante en terre (été)



Déterrage des racines entre le 15/10 et le 15/11



Récolte après forçage

[illegible]

Pour les semis.

Nature de la terre :

- **Si semis direct** : Terre bien meuble et profonde. Une terre sableuse est idéale, comme pour les carottes.
- **Si semis en caissette** : terreau ou terre de jardin + compost bien décomposé (moitié/moitié).

Profondeur de semis : très peu profond (comme pour la salade), recouvrir à peine.

Température de germination : + de 10 c°

Arrosage : garder humide, en vaporisant une ou deux fois par jour (avec un vaporisateur, les graines sont très petites donc il vaut mieux éviter l'arrosoir au début).

Temps pour monter : environ une semaine (6 à 10 jours)

Attention aux limaces et aux oiseaux (protéger avec un grillage au début).

Pour le repiquage.

Nature de la terre : Terre bien meuble et profonde.

Arrosages : Normaux

A quel moment planter dans le jardin ? Si on n'a pas semé en pleine terre, on repique rapidement, quand les plantes ont une ou deux vraies feuilles.

3.2 - Au jardin

Où planter ?

Quelle place au jardin ?

- Sol : il faut choisir un endroit où le sol est bien meuble, bien drainé.
- Exposition : soleil ou mi-ombre.

Dans la rotation :

On considère l'endive comme un "légume feuille". Donc, elle ne suit ni ne précède un autre légume feuille.

Elle peut suivre les céréales, légumes fruits ou légumineuses.

Pour cultiver après, les légumes racines (carotte, radis, oignon ...) sont généralement conseillés après les légumes feuilles. Mais dans le cas de la chicorée, c'est à évaluer, car les parasites pourraient être les mêmes.

Comment mettre en terre mon plant ?

Espacement entre les lignes : 10cm

Espacement dans la ligne entre les plants : 30cm

Profondeur : ne pas enterrer le collet

Arrosage : tenir humide tant que les plants sont petits, une fois qu'ils ont bien démarré il n'est plus nécessaire d'arroser régulièrement (sauf si sécheresse prolongée).

Comment le faire se développer ?

Ne nécessite aucun entretien spécifique

3.3 – Le forçage

Il y a plusieurs méthodes de forçage et chaque variété a ses préférences concernant la méthode, le substrat et la température nécessaire.

De façon générale, il y a le forçage au sol, pour lequel on ne déterre pas les racines, et le forçage hors-sol, pour lequel on déterre les racines.

Comme il faut que la racine soit au minimum à 13°C pour que le chicon pousse, le forçage au sol est réservé aux régions chaudes.

Certaines personnes choisissent une solution intermédiaire en forçant en serre, avec une résistance qui chauffe les racines sous la terre.

Forçage au sol

On laisse les racines en terre, en automne on coupe les feuilles à 2cm du collet et on recouvre d'un tunnel qui occulte bien la lumière et isole du froid (exemple : moquette + bâche noire).

Forçage hors-sol

- Déterrer la racine entre mi-octobre et mi-novembre.
- Laisser la racine se reposer 2 jours (au sec : dans un hagar, un garage ...).
- Couper la verdure à 2 cm du collet. Attention à ne pas couper trop court, sinon elle repousse mal ! Les dernières feuilles du pourtour pourrissent lors du forçage, on peut donc les couper à ras. On coupe également le bas des racines pour qu'elles aient toutes la même taille (pas besoin de couper si le contenant est assez profond).
- Remplir un contenant (bassine, poubelle ...) d'un substrat.
Il y a différentes méthodes concernant le substrat (tourbe, terreau, uniquement de l'eau... selon la variété qu'on cultive les substrats possibles seront différents). Personnellement je mélange moitié-moitié de la terre et du compost (c'est fait-maison et plein de bons nutriments pour la plante). Bien humidifier le mélange.
- Piquer les racines dedans (ne pas enfoncer à fond, laisser de l'espace entre le collet et la terre, sinon ça pourrit).
- Placer le contenant dans un endroit sombre et pas trop froid (une cave est parfaite). Si vous constatez que ça ne pousse pas à l'endroit choisi, mettez dans un endroit plus chaud. Les racines doivent être dans le noir, si la pièce est très sombre on recouvre le contenant d'un simple tissu respirant (ex : une serpillère), mais s'il y a de la lumière il faudra mettre quelque chose d'occultant (ex : une bâche noire). Si vous forcez dans une poubelle, il est facile de déposer un tissu dessus, mais dans une bassine ou une caisse il faudra mettre des arceaux ou des bouts de bois.
- Il faut penser à arroser régulièrement, sans mouiller le haut des feuilles coupées.

Pour récolter un chicon, pas de couteau, on le casse à la base par un mouvement de la main.

Une même racine peut donner plusieurs chicons.

3.4 - Les semences

Les graines arriveront l'été de la deuxième année de culture.

Dans les régions à hivers doux, les portes-graines peuvent être laissés en place l'hiver, éventuellement avec une protection en cas de grosse gelée (paillis ou voile de forçage). Dans les

régions plus rudes, les racines sont déterrées et stockées pour l'hiver dans du sable humide, en cave ou en silo, puis replantées au printemps. Selon Kokopelli, elles peuvent rester dehors dans la plupart des régions françaises.

Cichorium intybus est allogame et entomophile :

- Allogame : la fleur ne se féconde pas seule, elle a besoin du pollen d'une autre fleur (fécondation croisée).
- Entomophile : se sert des insectes pour diffuser son pollen.

Pour éviter les hybridations, il faudra 500m de distance avec les chicorées sauvages et entre les variétés. Il faudra également l'isoler des chicorées scaroles ou frisées qui seraient en fleur (ces dernières peuvent être isolées dans une cage voilée, car elles sont auto-fécondes et n'ont pas besoin de la visite d'insectes).

Au courant du mois d'août, lorsque les hampes florales ont séché, on les coupe une à une. Elles finiront de se dessécher dans un endroit propice (ex : grenier). Une fois bien sèches, on les met sur un drap ou dans un sac en coton et on tape avec un bâton.

Les graines se conservent de 5 ans (selon Christian Boué) à 10 ans (selon le blog Kokopelli).

6 - Ravageurs, maladies et autres problèmes

Nom	A quoi ça ressemble (un descriptif et une photo si possible)	Traitement préventif (pour ne pas que ça vienne)	Traitement curatif (une fois que c'est là)
Limaces (pour le semis)		Semer hors-sol puis repiquer	
Pourriture (au forçage)		Couper les dernières feuilles à ras. Ne pas enter le collet. Ne pas souiller le dessus des feuilles coupées avec de la terre et ne pas le mouiller (arroser uniquement le substrat). Laisser l'air circuler un minimum sous la bâche occultante.	Couper à ras les feuilles pourries.
Mouche de l'endive	Se loge à la base des feuilles.		Couper à ras les dernières feuilles avant le forçage.

7 - Le petit truc en plus du pot'aunome

Les poules adorent les feuilles, on peut leur donner quand on les coupe pour le forçage.

Il vaut mieux récolter juste avant de cuisiner, ce sera moins amer. De plus, le chicon se conserve très mal.