

### CULTIVARS

- Rhodos
- Très fine

### ESPACEMENT INTENSIF

4 rangs par planche espacés de 20 cm (8 po), avec un espacement sur le rang de 15 cm (6 po).

### FERTILISATION

- Appliquer préalablement sur la planche du compost, et un mélange de farine de luzerne (2-0-2) et du fumier de poule déshydraté et granulé (5-3-2).

### TYPE D'IRRIGATION

- Goutte-à-goutte (4 lignes par planche) ou par aspersion (gicleurs).

### GESTION DE L'IRRIGATION

- Profondeur des racines : faible (15-60 cm [6-24 po]).
- Information générale : arroser régulièrement pour éviter que le goût des chicorées ne devienne trop amer. Il est important qu'elles ne manquent pas d'eau avant que la tête ne se forme.

### IMPLANTATION

On implante la chicorée à intervalles de 4 semaines et on planifie de faire 3 coupes pour une même culture. Pour chaque implantation, on plante suffisamment de plants pour répondre à nos besoins durant 3 semaines.

Une partie de la chicorée est vendue en têtes, mais la majeure partie est utilisée dans notre mélange à mesclun (c'est un produit qui le caractérise). À titre indicatif, la chicorée représente +/- 10 % de notre mélange. Le nombre de planches qu'on cultive est ainsi proportionnel à nos objectifs de récolte pour le mesclun.

## ÉQUIPEMENT

- Herse rotative
- Râteau-maraîcher de 75 cm (30 po)
- Plaque à dépoter les multicellules
- Rouleau marqueur

## ITINÉRAIRE

- Retirer la bâche et enlever les plus gros débris. Utiliser le râteau-maraîcher si nécessaire\*.
- Appliquer la fertilisation de manière uniforme, puis passer la herse rotative à une profondeur de 5 cm (2 po). Pour faciliter le transplant, préparer les planches tout juste avant (puisque le sol est bien meuble après avoir été hersé).
- Passer le rouleau marqueur pour marquer les trous où transplanter et apporter les plateaux de multicellules préalablement bien arrosés.
- Une fois ces étapes accomplies, 1 personne laisse tomber les plants près de chaque trou pendant que 2 autres personnes les plantent le plus rapidement possible. 3 personnes par planche de 30 m (100 pi) représentent un bon ratio pour optimiser le rythme de travail.
- Installer l'irrigation et irriguer le sol en profondeur une première fois, puis garder le sol humide durant la semaine suivant l'implantation.

\* Si la culture précédant le transplant est encore bien établie ou si la planche est trop malpropre, tondre la culture le plus bas possible et herser à une profondeur de 5 cm (2 po). Ajouter 2,5 cm (1 po) de compost de façon uniforme sur toute la largeur de la planche et transplanter directement sur le lit de compost dans la perspective de cultiver sans rotoculter.

## DÉSHERBAGE

- Utiliser la herse étrille pour le désherbage des sucres de 12 à 14 jours après la date de l'implantation ou lorsque les mauvaises herbes sont encore au stade de cotylédon. S'il y a beaucoup de mauvaises herbes, prévoir un second passage 7 jours plus tard.

## PHYTOPROTECTION

- Pour produire de beaux cœurs de chicorées blanchis, placer une cloche opaque sur les têtes sélectionnées de 7 à 10 jours avant la récolte. Après la récolte, répéter l'opération sur de nouvelles têtes sélectionnées.

## RÉCOLTE

- La récolte (autant des têtes que des feuilles) se fait en position agenouillée, à l'aide d'un couteau TRÈS bien aiguisé. Aiguiser votre couteau avant chaque récolte ; cela réduit les risques d'oxydation (brunissement, décoloration) sur la surface coupée. Pour les mêmes raisons, ne pas utiliser une lame en carbone ou rouillée.
- Pour récolter les têtes, couper suffisamment haut pour retirer en même temps les feuilles extérieures endommagées, tout en prenant soin de garder la tête intacte.
- Pour récolter les feuilles de chicorée, prendre seulement le cœur des plants (laisser les feuilles vertes foncées au champ). Couper juste en haut du point de croissance pour permettre une belle repousse, puis retirer le haut des feuilles pour ne conserver que 10 cm (4 po) de hauteur. Viser des feuilles qui ne sont pas plus grosses que la paume de la main (10 cm [4 po]) et qui sont à moitié blanchies.
- Enlever les feuilles restantes sur le plant après la coupe en vous assurant que le cœur soit propre afin de favoriser une belle repousse.

## CONDITIONNEMENT

- Pour les feuilles de chicorée utilisées dans le mesclun, référez-vous aux procédures de la fiche « Mesclun ».
- On lave les têtes de chicorée en les trempant rapidement dans un baignoire rempli d'eau froide.
- Utiliser les 2 mains (1 tête de laitue dans chaque main) pour les secouer afin d'enlever l'excédent d'eau puis les placer sur une grille, la tête en bas, afin que l'eau continue de s'écouler. S'assurer de ne pas laisser les chicorées plus d'une minute dans l'eau pour éviter de les détremper.
- Placer les chicorées la tête en bas (toujours pour qu'elles se drainent) et de façon assez serrée, dans les caisses d'entreposage.

## ENTREPOSAGE

Les chicorées se conservent dans la chambre froide à 2 °C (35 °F) et ne devraient pas être gardées plus de 3 jours avant d'être vendues.