

Cercle Horticole d'Enghien
rue de la Station 5
7850 Enghien.
Tél. : 02.39569.66

Enghien, le 4 novembre 2014.

La culture du chicon (witloof).

Quand l'hiver frappe à la porte, les légumes frais, produits chez nous, se font rares. Les rayons des supermarchés restent pourtant bien approvisionnés et nous permettent d'acheter, tout, partout, toujours, tout le temps. Alors, où est le problème ? Il réside dans le gouffre énergétique que requièrent le transport et la conservation de légumes cultivés à l'autre bout de la planète. Quand on voit la mention « bio » sur ce type de nourriture, on est pour le moins en droit de se poser des questions. Est-ce vraiment raisonnable de gaspiller ainsi du pétrole qui est une source énergétique non renouvelable et qui alimente le changement climatique ? Qu'advient-il de notre alimentation le jour où le prix de l'énergie viendra à exploser ? Le principe de précaution devrait nous inciter à privilégier des légumes bien de chez nous. Le chicon ou witloof appartient à ce groupe. Il permet d'ajouter pour tout l'hiver un légume frais à tous les repas de midi.

Un peu d'histoire.

Le type sauvage de *Cichorium intybus* est une plante vivace dont l'habitat couvre pratiquement toute l'Europe ainsi qu'une partie de l'Afrique du Nord et de l'Asie du Sud-Ouest. Les premières améliorations variétales sont probablement apparues au Proche-Orient où l'on faisait une très grande consommation de chicorées.

En Europe, la plante sauvage était cultivée dans les jardins des apothicaires et, jusqu'au 16^e siècle, ne fut probablement rien d'autre qu'une plante médicinale. Le médecin et botaniste allemand *Camerarius* publia en 1586 son livre « Epitome » dans lequel figure une **variété de chicorée sauvage à grosse racine** qui est sans doute l'ancêtre de la chicorée « witloof ».

Initialement, la plante a été améliorée comme plante industrielle pour la **chicorée à café**, au moment où le café n'arrive plus en Europe à cause du blocus continental décrété par Napoléon. Orban et Giraud étaient deux industriels spécialisés qui avaient pignon sur rue.

Le premier chicon à avoir jamais vu la lumière du jour serait aussi vieux que la Belgique. Il remonte à 1830. La tradition orale rapporte que, lors des troubles de l'indépendance, un certain **Jan Lammers**, agriculteur à Schaerbeek, aurait prudemment escamoté une partie de ses **racines de chicorée** sous une couche de terre, en fond de cave. Plus tard, quelle ne fut pas sa surprise de découvrir qu'en l'absence de lumière, les racines avaient donné naissance à un énorme bourgeon, sorte de feuillage blanc – witloof en flamand – au goût bien trop délicat pour être distribué au bétail. Sans le vouloir, il avait provoqué le forçage de ses racines. L'historienne Els Witte relate que c'est le jardinier-chef **Bressiers** du « bazar du Botanique » qui remarqua, dans les sous-sols du bâtiment, que sa chicorée, au lieu de former ses longues lanières habituelles, avait produit une sorte de pomme relativement serrée. Bressiers finit par comprendre que les « pommes » apparaissaient aux endroits où on avait mis le plus de terre sur les racines. Sa veuve passa le secret à son jardinier qui, à son tour, le transmit à celui de la famille Moretus. Ainsi, la culture du witloof finit par se répandre en Belgique, mais surtout dans le triangle Bruxelles – Malines – Louvain (cf. les « *berkuzen* » autour de la capitale).

Depuis, ce modus operandi n'a pas fini de faire des émules.

Juste récompense. Après un âpre combat, les derniers producteurs traditionnels du triangle précité ont obtenu de la Commission Européenne que leur produit de terroir – le « chicon de pleine terre de Bruxelles » sont inscrit au registre des **Indications Géographiques Protégées** (IPG), au même titre que les raisins de table du Brabant flamand ou encore le délicieux jambon d'Ardenne.

La méthode artisanale traditionnelle. Trois phases à observer.

La récolte des racines.

L'arrachage des racines commence, au plus tôt, vers le 15 octobre, pour fournir les premiers chicons fin décembre, alors que les légumes frais commencent à se raréfier au potager. A ce moment, on vérifie si les feuilles intérieures ne sont pas atteintes par la pourriture ou par un genre de liquéfaction. Si c'est le cas, on élimine toutes les feuilles atteintes et on ne conserve que les feuilles saines.

Pour les variétés hâtives, la durée minimale de la croissance est de **20** semaines, alors que les variétés tardives exigent **24** semaines. La récolte des racines peut se prolonger jusqu'à fin novembre, début décembre, mais avec l'inconvénient de racines de plus en plus fragiles au froid et aux attaques des rongeurs (campagnols, musaraignes, etc..).

L'observation du collet permet de juger de la bonne maturité des racines. Immatures, elles possèdent des épaules bien marquées et un collet proche des épaules. Les racines mûres possèdent des épaules plus coniques et un diamètre au collet de 2 à 3 cm. Les racines trop mûres ne possèdent plus d'épaules et le collet se développe alors dans la prolongation parfaite des racines.

Pour la production hâtive, on choisira les variétés de type « Zoom », pommant sans terre de couverture et dont le forçage s'effectue dans l'abri de jardin ou en **cave**.

La production tardive peut se faire en pleine terre, avec terre de couverture et protection. Les anciennes variétés sont recommandées dans ce cas, bien que les variétés de type « ZoomF1 » puissent également être utilisées.

La mise au repos des racines.

Le repos est indispensable et s'effectue pour les productions industrielles, par un passage en **frigo** à une température de **2 à 3° C**. En culture d'amateur, ce repos est provoqué par l'abandon des racines, soit sur le sol, soit sur une brouette plate, soit encore par un stockage dans des grands seaux qui alors ne sont pas littéralement bourrés.

L'abandon des racines sur le sol permet aux limaces noires de s'installer un peu partout. C'est très difficile de les éliminer par la suite. A mon avis, c'est la moins bonne solution.

Le repos dure au moins **10 jours** mais peut se prolonger pendant trois semaines à un mois si aucune gelée importante n'est à craindre.

Pendant cette période, les racines nues sont protégées des gelées ainsi que des rayons du soleil dont les brûlures empêchent la repousse des racines lors du forçage (avec de la paille ou des feuilles mortes). Pour y remédier, les racines sont alignées et la protection s'effectue grâce au feuillage des chicons de la ligne suivante.

L'habillage des racines.

Les racines sont ensuite préparées – c'est ce qu'on appelle l'habillage – quelques jours avant la mise en forçage, afin de permettre une bonne cicatrisation et d'éviter ainsi les problèmes de pourriture. La coupe du feuillage s'effectue avec un couteau bien tranchant pour que la coupure soit bien nette. La distance au collet peut varier de un à trois centimètres, suivant le diamètre de la racine. ***Couper le plus court possible favorise toujours le développement de chicons plus serrés.*** Il faut toutefois vérifier, lors des premières coupes, que l'œil central n'a pas été endommagé.

Au moment de l'habillage, on vérifie également si l'intérieur de la racine n'est pas atteint par la pourriture. Quand le collet est noir, il faut être particulièrement attentif. On surveille aussi s'il n'y a pas des pucerons grisâtres autour du collet. Si c'est le cas, on brosse soigneusement le collet dans de l'eau claire.

Le forçage en cave obscure.

Pour prétendre à sa **douce amertume caractéristique**, le roi des légumes doit être forcé en hiver selon la bonne méthode ancestrale.

Il n'est pas indispensable de cultiver les racines soi-même. On peut les acheter en vrac directement chez un producteur bio ou dans une jardinerie. Dans ce dernier cas, les racines sont conditionnées en sac-filet. Comme elles ont été arrachées et nettoyées à la machine, elles sont très souvent blessées et dans les cas extrêmes, inutilisables.

Le forçage en cave est réalisé avec un minimum de terre de jardin bien meuble qu'on laisse tomber entre les racines. Certains utilisent du sable. Je ne le fais pas car on n'arrive pas à éliminer tous les grains et je déteste de mastiquer des grains de sable. La meilleure terre est celle des taupinières. Ramollie, granuleuse, elle est prête à l'emploi. Evitez quand même de la ramasser dans des prairies car vous allez amener des larves de **taupins** dans vos bacs.

Les collets doivent toujours être bien découverts. Ne jamais mettre trop de racines dans un même récipient. La pourriture s'installe plus vite et c'est très difficile de couper les premiers chicons.

On verse une certaine quantité d'eau de pluie sur la terre pour la faire descendre. Les racines ne doivent jamais nager dans le sceau. Certains arrosent encore au cours du forçage. Si c'est nécessaire, il faut le faire par en-dessous (jamais au-dessus) La température optimale varie entre **13 et 15°C**. On peut aussi utiliser une bassine ou tout autre récipient comme par exemple un tambour de machine à laver ou d'un sèche-linge.

Un forçage dans un sceau en plastique de ± 30 cm de diamètre procure une récolte régulière, bien répartie durant l'hiver ; Chaque sceau fournit, pour un ménage de 4 personnes, les chicons nécessaires pour deux à trois repas.

Les racines que l'on met de côté pour des forçages successifs, peuvent être stockées dans des bacs ou des poubelles de récupération. Quand les racines restent à l'extérieur de la maison, il est utile de mettre de la paille le long des parois et de placer les racines habillées au centre, avec l'œil central au-dessus. On place ensuite un peu de paille au-dessus et on place le tout, au froid et dans le noir, dans l'abri de jardin, ce qui permet de maintenir les racines en état de dormance. A défaut d'abri de jardin, on peut placer un couvercle sur les récipients et laisser le tout à la porte. Dans ce dernier cas, il convient de rentrer les bacs quand on annonce des gelées de l'ordre de **- 4° C** ou au-delà. En aucun cas, le chicon ne doit **verdir** car cela augmente son amertume.

Certains préconisent de stocker les racines de réserve dans de la terre sèche. Personnellement, je ne le fais pas car il y a toujours un peu de condensation dans les récipients. Dès qu'il y a un peu d'humidité sur les racines, les chicons commencent à se développer. Il devient alors tout à fait impossible d'étaler la production sur quatre à cinq mois. Autre désavantage : il arrive que des pucerons commencent à pulluler dans les bacs. Il faut alors intervenir énergiquement avec une brosse pour les éliminer avant d'entamer le véritable forçage.

Le forçage au jardin, en serre ou en couche.

Le forçage ne s'effectue au jardin que si on a la certitude de ne pas avoir des mulots, campagnols ou autres rongeurs. On creuse une tranchée de forçage dans la serre, dans une couche ou en pleine terre. Les endroits protégés fournissent plus rapidement des chicons. Le fond de la tranchée est bêché superficiellement et arrosé copieusement. Les racines sont placées les unes contre les autres, les collets toujours placés au même niveau (on coupe donc le bout de la racine en conséquence- longueur optimale : entre 15 et 18 cm). On recouvre les racines avec de la terre sèche, finement émiettée, en comblant les vides autour des racines. L'épaisseur de la couverture varie entre 20 et 25 cm. Il ne faut plus arroser mais couvrir le dôme avec une couche de dix à vingt centimètres de feuilles mortes, également bien sèches,

car les pointes des chicons arriveront dans ces feuilles. Pour protéger de la pluie, on utilise une bâche plastique ou des tôles ondulées. La récolte intervient deux à quatre mois plus tard.

J'ai expérimenté cette méthode et je l'ai abandonnée pour diverses raisons :

- dès que la température devient clémente, on obtient une quantité excessive de chicons, certes délicieux, mais dont on n'a pas l'usage en cuisine. On est alors obligé d'en offrir aux amis et connaissances qui ne sont pas toujours ravis de recevoir ce cadeau forcé.
- en cas de fortes gelées, les pointes des chicons sont abîmées et la pourriture s'installe rapidement.
- les chicons sont généralement très longs, ce qui ne pose aucun problème quand on les mange en crudités. Par contre, quand ils sont cuits, ils sont moins appétissants que les petits.
- la ménagère n'apprécie ni les vers de terre ni les limaces noires ou autres qui ont trouvé refuge entre les feuilles.

Maladies et ravageurs dont il faut tenir compte.

1. La pourriture.

Les racines peuvent présenter des taches brunes sur le collet, un début de liquéfaction ou, rarement, des déformations. Les responsables de ces désagréments sont des champignons, en l'occurrence *Sclerotinia sclerotiorum* et *Sclerotinia minor*. Ils provoquent ce qu'on appelle la **Scélératiniose**. Cela débute par le flétrissement de la plante. Puis apparaît un feutrage mycélien blanc, suivi du développement d'organes de conservation noirs, les **sclérotés**, qui peuvent vivre un an dans les sols humides et jusqu'à sept ans dans les sols secs.

En lutte préventive, on recommande :

- de faire attention aux rotations. Pas de chicons après une culture de scaroles, de laitues ou de carottes, surtout quand il y a eu une sérieuse attaque l'année précédente.
- de traiter à la décoction de prêle.
- de mettre de la poudre de roche (basalte, algues marines) sur les lignes de semis.

Quand l'intérieur de la racine est creux ou quand il y a une pourriture violette, je jette la racine sans hésitation.

Pour éviter la rouille et l'oïdium au cours de la croissance, on recommande d'écarter les plantes dans les lignes et de prévoir une largeur suffisante entre les lignes. Personnellement, je laisse 40 cm entre les lignes.

Le *Pseudomonas sp.* (maladie bactérienne) sévit quand le fumier enterré n'est pas assez décomposé. On conseille donc de ne pas répandre du fumier sur une parcelle réservée au chicon.

2. Les insectes.

- Les larves de la mouche du chicon.

La mouche sévit en juillet et en août. Les larves sont présentes dès l'arrachage et peuvent être repérées grâce aux petites galeries rouges, dirigées vers le bas. Lors du forçage, le réchauffement de la terre permet aux larves de redémarrer leur cycle. Des galeries irrégulières de couleur brun-rouge sont principalement observées dans les feuilles extérieures du chicon, bien que le cœur puisse quelquefois être atteint.

Si la larve est observée à la base des pétioles, une coupe oblique peut être effectuée pour éliminer la partie atteinte. Il faut bien veiller à ne pas blesser ou couper l'œil central. Après cicatrisation, les racines ainsi habillées peuvent également être utilisées pour le forçage. Quand le mal est vraiment important, un bain de quelques minutes dans un mélange insecticide à base de pyrèthre peut s'avérer utile.

- Les pucerons des racines (*Pemphigus sp.*)

Ce sont des pucerons clairs, ronds, souvent farineux, développant d'importantes colonies autour des racines. La fourmi des prés (*Lasius flavus*) recueille le miellat qu'ils excrètent. On les trouve souvent associés. L'hôte principal de ces pucerons est le peuplier noir. Quand

je trouve une colonie de ces pucerons, je nettoie le collet de la racine avec une brosse de cuisine dans de l'eau claire. On s'en débarrasse ainsi de manière satisfaisante.

3. Les rongeurs. Cf. ce qui a été dit précédemment.

Valeur alimentaire du chicon. 100 gr. de chicon frais contiennent 90 à 96 gr. d'eau. Ce légume d'hiver fournit néanmoins des vitamines B1 – B2 et C.

Bibliographie.

- Nature et Progrès. Les numéros 35, 60, 67, 87 et 105.
- Ravageurs et maladies au jardin. Les solutions biologiques. Otto Schmid et Silvia Henggeler
- Compte rendu, rédigé par Michel Faucq, d'une conférence donnée par Demeulemeester Modeste le 14.11.1999 (Cercle horticole d'Ath).

Points communs avec la culture de chicorées scaroles et frisées (respectivement *Cichorium endiva* var. *latifolia* et *Cichorium endiva* var. *crispa*).

- Une période de froid (8° C ou moins), de sécheresse lors de la croissance en première année ou même tout autre stress, peuvent provoquer une montaison en première année.

On a observé empiriquement que des graines de trois ou quatre ans fournissent des plants plus résistants à la montaison.

Pour éliminer ce problème, je sème toujours après le solstice d'été (21 juin).

De fin juin à fin juillet, on peut semer directement en place, afin d'éviter le stress du repiquage. Avec le semis en place, on développe également un enracinement plus profond. Traditionnellement, on sème toujours les frisées un peu plus tôt que les scaroles.

Pour éviter le gaspillage des semences, on peut semer en poquets (3 à 4 graines) distancés de 30 à 35 cm. Parfois, on a des déboires avec cette méthode (quand il y a abondance de limaces ou quand les chats viennent perturber les semis).

- Lors du repiquage, il faut veiller à ne pas enterrer le collet, afin d'éviter toute pourriture future au niveau du collet. Les vieux jardiniers laissaient même une partie de la racine à nu. Un arrosage copieux est indispensable.

- La scarole et la frisée craignent la fumure fraîche et les matières organiques fraîches. L'importance d'une bonne rotation ne peut être assez soulignée.

- Comme le chicon, la scarole et la frisée sont sensibles à la sclérotiniose. Les conseils émis pour la culture du chicon valent également pour ces deux légumes.

Un étalement des semis permet de consommer ces plantes dès qu'elles sont à maturité. On évite ainsi les dégâts causés par ce champignon. Cela représente néanmoins un surcroît de travail et beaucoup de jardiniers rechignent à semer à intervalles réguliers de ± 15 jours.