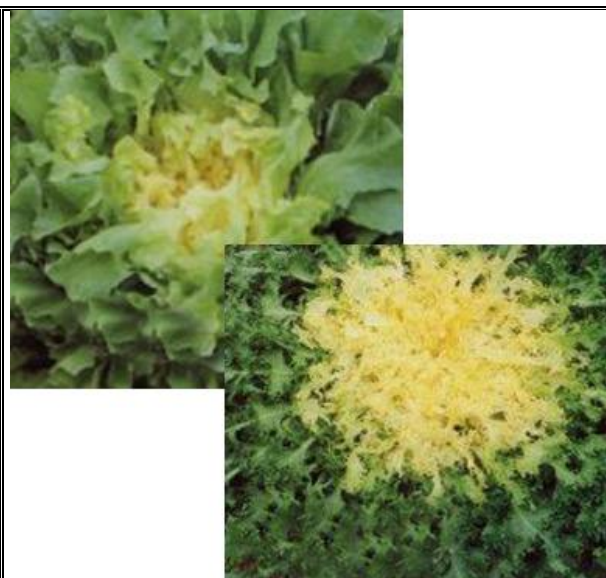


# FICHE TECHNIQUE

NOM SCIENTIFIQUE	Chicorium spp.
NOM COMMUN	La chicorée frisée et scarole
FAMILLE	Asteracée
GROUPE	Foliacées



## 1. Classification

Espèces apparentées : voir la laitue.

Variétés : voir catalogues.

Classification : -**La scarole** : possède des feuilles assez amples et peu dentelées.

-**La frisée** : aussi appelée ( en Belgique) l'endive a des feuilles finement et profondément découpées.

Remarque : en France, l'endive est en fait pour nous la chicorée witloof !!!

## 2. Description

Caractères botaniques :-Plante bisannuelle

-Feuilles : voir plus haut.

## 3. Exigences

Climat : Peu résistant au froid Elles sont très sensibles à la vernalisation. Il faut donc les semer assez tard à l'extérieur, soit les semer en serre, pour avoir des cultures plus hâtives .Les endives sont très exigeantes en humidité et sont moins rustiques.

Sol :Les terres humifères conviennent bien. Elles demandent un sol frais.

## 4. Multiplication

-Pour une culture hâtive : semer de fin mars à début juin à 15°.

Planter :4à 6semaines après , en serre tunnel, ou dehors sous agro-textile au début et en terrain bien exposé.

Récolter :4mois après le semis

-Pour une culture à l'extérieur : semer du 15 juin au 20 juillet.

Planter après 4-6 semaines.

Récolter en fin septembre-octobre.

-Pour une culture tardive : semer en août en serre .

Planter 4\_5 semaines après en serre , ou en serre tunnel.

Récolter en novembre –décembre (avec appoint de chaleur).

## 5. Soins cultureux

Plantation : à la machine pour les grandes surfaces, au transplantoir pour les petites surfaces.

Distances : 40-45 cm x 35-50 cm.

Désherbage chimique : voir cours de phyto.

Arroser : si nécessaire, arrosage limité en serre, pour éviter les pourritures.

Aération : pour assécher l'air de la serre ;profiter des heures ensoleillées.

Blanchiment : On le réalise pour que la plante soit moins amère et aussi pour une meilleure présentation commerciale

Il se fait uniquement sur les plantes ayant atteint leur développement normal et par temps sec.

-**Avec un élastique** : on rassemble toutes les feuilles et on met un élastique large pour éviter de couper les feuilles.

-**Pots retournés** : utiliser des pots en terre cuite + un cailloux sur le trou de drainage (lumière).

-**Couppelles plastiques** : fabriquées pour cet usage. Elles sont emboîtables pour le transport et plus légères .

-**Paillassons** : que l'on déroule sur des cadres.

-**Variétés spéciales** : elle pousse en forme de cornet et ne doivent pas être blanchies. → voir schémas.

Remarques : Le blanchiment dure 8à12 jours en fonction de la T°.

Une plante blanchie conserve mal, elle doit donc être commercialisée rapidement.

Récolte :manuelle. On enlève les premières feuilles jaunies ou abîmées.

## 6. Maladies – Parasites

Pourriture du collet : juste après la plantation, la plante pourrit puis meurt. →éviter l'excès d'azote, aérer plus, assolement.

## 7. Utilisations

Pour la frisée : en salade, ou en décoration. Pour la scarole : en salade ou cuite.

## 8. Divers

Conservation : en frigo à 0-1°, pendant 2 semaines.

Commercialisation : en caisses en polyéthylène.