

# FICHE TECHNIQUE

NOM SCIENTIFIQUE	<b>Chicorium intybus</b>
NOM COMMUN	<b>La chicorée witloof.</b>
FAMILLE	Asteracée.
GROUPE	Racines.



## 1. Classification

Variétés : voir catalogues.

Classification : → Type très précoce : pour le forçage du 15 août au 1 octobre.  
→ Type précoce : pour le forçage d'octobre à novembre  
→ Type normal : pour le forçage du 15 novembre au 15 février.  
→ Type tardif pour le forçage du 15 février au 15 mai.

## 2. Description

Caractères botaniques : Plante bisannuelle.

- Feuilles : allongées, légèrement dentées, en rosette la première année. **Au forçage il se forme un bourgeon feuillu appelé « chicon ».**
- Fleurs : bleues sur une hampe florale de 1 m à 1,5 m.
- Fruits : akènes.

## 3. Exigences

Climat : très sensible aux effets de la vernalisation : ne pas semer trop tôt au printemps ou protéger avec un agro-textile.

Sol : préfère les terres profondes argilo-siliceuses meubles et perméables. Il faut éviter les sols humides ou trop secs ainsi que les terres lourdes pH : 5,8 – 6,8.

## 4. Multiplication

Le semis se réalise pour la plupart des variétés entre **le 15 mai et le 15 juin.**

Pour les **variétés très hâtives**, on sème **en avril-début mai** sous couverture plastique.

On peut semer en lignes distantes de 40 à 50 cm. On peut aussi semer sur buttes aplaties distantes de 75 cm ( voir schéma).

Profondeur : 1 cm. Semer avec un semoir de précision ( graines enrobées).

## 5. Soins cultureux

Eclaircir : si c'est vraiment nécessaire. Garder une plante tous les 10-12 cm.

Désherbage chimique : voir cours de phyto.

Arrachage des racines : commence fin juillet pour les plus hâtifs pour se terminer fin octobre début novembre. Il se fait à la machine.

Au moment de l'arrachage, les racines doivent avoir un certain degré de maturité pour que l'on puisse les forcer. Ce stade est assez difficile à déterminer, on peut éventuellement faire une analyse en laboratoire ou se référer au catalogue qui détermine le nombre de semaines de culture. On peut aussi accélérer le processus en plaçant les racines en frigo pendant 2 semaines à 2°. Forcée trop tôt, la racine produira un chicon allongé creux et sans baguette centrale ( ébauche de la hampe florale). Si on la force trop tard, on obtient un chicon ouvert avec une baguette centrale pouvant atteindre la longueur du légume ( perte de qualité).

Conservation des racines : - Conditions : → Basse T° pour ralentir le processus de croissance.  
→ Humidité relative de l'air élevée pour éviter le dessèchement des racines.  
→ Bonne aération pour éliminer les gaz dégagés ( éthylène et CO<sup>2</sup>).

- Technique : → **en vrac en tas** : pour une conservation de courte durée de 2 à 3 semaines à l'abri du gel Et du soleil.  
→ **en silo ventilé** : sur plancher à claire voie, ventilation forcée par de ventilateurs. Hauteurs des tas : maximum 3 m.  
→ **En chambre froide** : dans des « pallox » que l'on recouvre d'une feuille plastique perforée pour les longues conservation. On maintient entre 0 et 2° en fonction de la longueur de la conservation. On arrose régulièrement les racines pour limiter le Dessèchement. Si on maîtrise correctement la méthode, on peut produire des chicons toute l'année, sans devoir produire absolument des racines du type « très précoce » ( voir classification).

Forçage : la racine tubérisée de la chicorée witloof possède la propriété de donner, après un forçage d'une vingtaine de jours à 18-20° Et à l'obscurité, un bourgeon feuillu appelé chicon.

- Préparation des racines : couper le feuillage à 1,5 cm du collet. → si on coupe trop long : risque de pourriture. → si on coupe trop court : destruction du bourgeon central. Couper les racines à 20 cm.

- Technique de forçage : **1. à l'électricité** : Un câble chauffant circule dans la couche et maintient grâce à un thermostat une t° fixe. Possibilité de forcer avec terre de couverture ou sans ( voir schéma).

**2. Forçage hydroponique** : C'est la principale manière de produire du chicon.

Les racines sont placées les unes à côté des autres dans des conteneurs sans substrat, qui sont empilés dans un local climatisé ( T°, humidité, aération réglable). Il faut que ce local soit muni d'un appareil de chauffage, de refroidissement ( possibilité de forcer même en plein été) et de ventilateurs. Il faut une certaine obscurité et une T° de 20-21° en octobre et 16° en avril. La baisse de +/- 1° par mois permet de maintenir une durée constante de forçage de 21 jours et d'éviter la formation de l'axe central. En général, les racines plongent dans 4-5 cm de solution qui circule en permanence.

Avantages : - amélioration des conditions de travail,  
- économie de main d'œuvre et d'énergie,

Inconvénients : -coûts des investissements,  
-qualité du chicon moins bonne.

**3. Dans des bacs plastiques** : Technique utilisée par l'amateur (voir schéma).

Récolte des chicons : quand ils ont 15 cm de longueur. On croque le chicon pour le séparer de la racine. Enlever les feuilles abîmées.

## **6. Maladies – Parasites**

Rouille de la chicorée : attaque des feuilles en culture → Pulvériser au manèbe, zinèbe.

Pourriture bactérienne : au champ, taches noires sur les feuilles du cœur. Lors du forçage, pourriture du chicon → Assolement, fumure équilibrée.

Mouche de l'endive : au voisinage du collet, présence d'asticots de 5-6 mm dans les limbes et à la base des pétioles. Après l'arrachage, les larves creusent des galeries dans le chicon. → pulvériser au diméthoate.

## **7. Utilisations**

En légumes cuits ou crus.

## **8. Divers**

Conservation : en frigo à 0 à 1 ° pendant 2 à 4 semaines.

Commercialisation : en caisse en bois ou en carton ou en sachets préemballés.