

Les Chicons façon JDN, c'est maintenant !

Voici venir Novembre... Vous êtes venus encore très nombreux à la Fête des Jardiniers de Barlin pour notre Saison 08 (3 500 visiteurs, inauguré par Monsieur le Maire Julien DAGBERT avec la visite exceptionnelle d'un Sénateur et d'un député) le 28 octobre dernier, organisée en partenariat par l'Association Jardins du Nord (JDN) et la ville de Barlin. Vous y avez à nouveau découvert de nombreuses surprises et particulièrement un stand de plus de 10 mètres autour de l'endive (de la graine à la récolte), et vous êtes reparti avec des racines offertes pour les cultiver chez vous ! Venez donc consulter notre forum régional www.jardins-du-nord.fr. En cette saison vous passerez logiquement «du jardin à la cuisine» en découvrant les recettes des membres !

Il est appelé chicon en Belgique et dans le nord de la France et endive dans les autres régions. Elle est également appelée la Perle du Nord ou L'or blanc Belge.

1ère étape de culture : le semis en pleine terre

De mi avril à fin juin vous pouvez semer en rangs espacés de 30 cm à raison de 8 plants par mètre linéaire. Semez donc parcimonieusement afin de faciliter la corvée d'éclaircissage. Tracez vos lignes à l'aide du manche de votre râteau en suivant la corde que vous aurez tendue en deux piquets. Vous recouvrirez le semis de quelques mm de terre, tasserez et arroserez en fine pluie pour ne pas déranger les semis. Une terre bien ameublie est bien sûr conseillée afin d'éviter l'obtention de racines fourchues. Durant les 170 jours qui vous séparent de l'arrachage vous n'omettrez pas d'arroser régulièrement et de désherber entre vos plants.

C'est vers octobre-novembre que vous pourrez arracher les racines de vos chicorées. Je vous conseille de les laisser ressuyer au sol durant plusieurs jours. Cette technique permettra un arrêt de végétation des racines. Sélectionnez alors les racines sans fourches, sans blessures et les mieux développées. Vous couperez les racines de manière uniforme afin qu'elles mesurent environ 20 cm. Supprimez aussi la rosette de feuille à 3-5 cm au dessus du collet.

2ème étape : le forçage

Dans des bacs en plastique ou des vieilles cuves en zinc de 50 cm de hauteur (minimum) que vous remplirez d'un mélange de terreau-terre de jardin bien fine. Vous repiquerez à l'aide d'un plantoir les «carottes». N'hésitez pas à les serrer côte à côte. Vous recouvrez le tout du même mélange terreux, en formant une butte d'une vingtaine de cm au dessus des collets. Arrosez alors avec environ 3 litres d'eau de pluie de préférence par bac de 30 chicons. Le forçage requiert l'obscurité. Donc vous recouvrirez vos bacs de culture. L'alternative à une bâche est l'utilisation de simples cartons de récupération. En effet, cette astuce permettra à l'humidité d'être absorbée par le carton et donc de ne pas retomber sur les feuilles de chicons.

Stockez vos cultures dans une pièce non chauffée (cave, garage,...) à l'abri du gel. Une température comprise entre 10 et 15 degrés serait idéale. Comptez 3 à 4 semaines avant les premières récoltes.

A présent, le plus difficile sera de choisir une recette pour les déguster... HUMMmmm ! Les plus classiques étant la salade, la soupe ou le gratin ! Vous retrouverez tous ces conseils et bien d'autres sur notre forum Jardinsdunord.fr

Philippe, *www.jardins-du-nord.com* Contact : 06 03 80 55 90