# La chicorée de Bruxelles, chicon ou endive : culture, plantation, entretien



Elles ne deviennent des pommes denses aux feuilles croquantes blanches à bout jaune qu'après avoir été arrachées en octobre-novembre, feuilles coupées, racines à ressuyer sur le sol quelques jours et mises à repousser dans l'obscurité.

## Nom botanique

Cichorium intybus

## Noms communs

"Chicon", "chicorée de Bruxelles" ou "chicorée Witloof"

## Famille

Asteracées

## Type

Légume feuille, vivace cultivé en annuel

## Culture

**Sol** : compact, riche en humus
**Exposition :** plein soleil
**Feuillage :** blanc et jaune
**Semis :** mai-juin
**Plantation :** 6 semaines après le semis
**Récolte :** 4 à 6 semaines après le forçage

## Semis

- En rangs espacés d'une trentaine de centimètres les uns des autres
- Éclaircissez à 40 cm lorsque les plants ont 3-4 feuilles et repiquez les plants arrachés.
- Les jeunes plants qui auront été enlevés peuvent être repiqués dans un nouveau rang.

## Entretien

- Un binage régulier est nécessaire
- Arrosez également avec régularité mais sans excès.

## Récolte

Elle intervient 4 à 6 semaines après l'installation en forçage, soit entre novembre et fin mars, au fur et à mesure des besoins, en coupant juste au dessus du collet.
Une seconde repousse peut se produire, moins dense et moins pommée qu'on appelle "endivette"

## Arrachage des racines

- À l'aide d'une fourche-bêche, déterrez les plantes avec leur racine pivotante à partir d'octobre jusqu'à mi-décembre, avant les gelées.
- Laissez-les sécher sur le sol pendant deux semaines (si possible à l'abri du soleil).
- Ne conservez que les racines d'un diamètre au collet de 4 cm minimum.
- Au bout de deux semaines, coupez les feuilles à 2 cm du collet.
- Coupez la racine en biseau à 20 cm du collet environ.



**Note : si vos voulez obtenir des endives, la plante ne doit pas fleurir.**

## Forçage

### *Au jardin*

- Creusez une tranchée d'un mètre de largeur sur 50 cm de profondeur.
- Ameublissez bien la terre au fond de la tranchée à l'aide d'une bêche.
- Disposez les endives à la verticale, les unes contre les autres : le haut des racines doit être au même niveau.
- Recouvrez de terre sur 20 cm d'épaisseur et arrosez.
- Placez une couche de paille de 25 cm d'épaisseur et recouvrez de planches, d'une bâche plastique ou d'une tôle pour protéger de la pluie.

### *À la cave (température entre 10 et 15 °C), sans couverture de terre*

- Dans des caisses étanches d'une vingtaine de centimètres, disposez les racines les unes contre les autres, à la verticale.
- Recouvrez de sable, de terreau ou de tourbe et arrosez généreusement.
- Le substrat doit rester humide pendant toute la durée du forçage.
- Pour étaler la production, il est conseillé d'espacer les forçages tous les 15 jours.

## Conservation

**L'endive ne peut se stocker**, au risque de la rendre amère et verte, elle doit donc être consommée très rapidement.

## Parasites

**La mouche de l'endive**, les **vers gris, mais surtout les mulots lors du forçage.**

**Attention :** Les vers gris ont de nombreux prédateurs naturels comme les oiseaux. Veillez à ne pas trop leur nuire avec des pulvérisations d'insecticides trop abondantes par exemple.

## Associations favorables

**Les radis, chou, poireau, haricot, pois, courge, navet, carotte...**

## Associations défavorables

Elle déteste le voisinage de **l'artichaut, de l'estragon, de la laitue, du salsifis et du topinambour.**

## Variétés

On compte deux types de variétés différentes selon le mode de forçage

***Sans couverture de terre***

- *'Zoom F1'* Demi-hâtive = > tendre.
- *'Carla rouge'* Légèrement plus sucrée que les autres endives => Couleur rouge originale et décorative.

***Avec couverture de terre***

- 'Demi-hâtive de Malines' Ancienne variété => Bon chicon blanc.
- La plus courante est sans doute *Cichorium endivia 'Witloof'* dont les chicons sont bien fermes.

 **Bonne culture**

**Fiche :** 2020 JDN  jardins du nord

**Pour en parler sur le forum :** https://www.jardins-du-nord.fr/viewtopic.php?f=3&t=11658=chicon

**Photo :** du net