

Endive

Chicorium intybus
Astéracées

CALENDRIER DE PRODUCTION



VARIÉTÉS

Du choix intéressant en semences bio (les variétés en italique ont une disponibilité variable dans le temps). Cette espèce est sous contrôle de dérogation, avec une suffisance de quantité et qualité a priori. Cependant, il reste possible de demander des dérogations.

Variétés	Type	Descriptif catalogue	Maison
Alliance		Forçage précoce à normal, tolérance phytophthora, très bonne conservation	Momont Henette
Atlas	F1	Forçage de sept à mars. Chicon oblong, lourd, facile à éplucher.	Voltz
Di Bruxelles	pop		EssemBio
Dura	pop	<i>Forme des têtes même à basses températures.</i>	EssemBio
Fiero		Type Trévis rouge, récolte fin été et automne	Bejo
Kibora		Pour cassages de juin à octobre	Vitalis
Lightning	F1	Forçage décembre à mai, chicon long lisse	Bejo
Metafora		Tolérance au phytophthora	Vitalis
Normale		Endive	Beausem
Tardivo	pop	<i>Forçage sans couverture tardif. Récolte déc à mars.</i>	EssemBio
Totem	pop	Forçage précoce ou semi-précoce.	Bejo
Yellora ez	pop	Forçage décembre à mars. Bonne régularité au champ.	Vitalis

Les préférées localement :

- Alliance
- Zoom F1, Turbo F1 : variétés développées par l'Inra, disponibles en NT
- Béa : vieille référence, pas disponible en semences bio
- Métafora : nouvelle obtention Vitalis, très intéressante

CONDUITE CULTURALE

→ Préparation du sol

Préparer un lit de semence assez fin, en ne créant pas les conditions battantes
Penser au faux semis sur mars et avril avec, par exemple, pose de voile de forçage puis passage thermique

→ Fumure :

Fumure directe à éviter, apport sur le précédent (pauvre de préférence). Peut se suffire des reliquats (même de céréales)

→ Exportations : 85N 55P 170K pour un rendement de 25T/ha

Fiche d'identité

Appelée chicorée Witloof, ou de Bruxelles, ou chicon (partie consommée issue du bourgeon). Besoin d'un climat doux et humide, production en Bretagne Nord et Nord de la France

→ Critères

goût (amertume)
blancheur et sensibilité du chicon à la lumière
précocité par rapport au forçage

→ Caractéristiques des semences

600-700 graines/gramme
Levée moyenne 60% en 6-8 jours
0.8 à 1.2kg/ha ou 300 000 graines/ha
Semis dès que T°sol>10°C

Sensible à la vernalisation, ne pas semer en dessous de 8°C

→ Sol

Eviter les sols battants et sensibles aux excès d'eau
Attention aux carences en bore (feuilles rigides et atrophie racinaire)

Rotation : à placer en fin de rotation, tous les 4 ans

Précédent favorable : céréale

Précédent à éviter : légume racine, laitue, légumineuse

Associations nuisibles : choux

→ Semis

Semis direct après un faux semis, objectif 1 plant tous les 6-8cm, avec écartement 50 ou 70
Bâchage avec P17 pour obtenir une levée rapide et homogène

→ Désherbage

Possibilité de désherbage thermique, en plein, au stade 2 feuilles (essai SECL 2007)
Sur une année humide, 2 binages mécaniques et 1 manuel sont souvent le minimum
Eclaircissage si besoin, et repiquage très facile

→ Arrachage

A réaliser 150 à 180 jours après semis, en plusieurs fois pour étaler le forçage, et avant les fortes gelées

Passage à la lame souleveuse, arracheuse de pomme de terre ou autre récolte mécanisée

Mise en vrac ou mise en caisse directement au champ

→ Stockage

Avant de rentrer les racines, les laisser au moins 24H à l'air sec pour cicatriser les blessures liées à l'arrachage

Stockage en froid humide 0°C, pour :

- maintenir les racines hors gel,
- éviter un redémarrage de la végétation (en fin de saison surtout)
- organiser les chantiers d'arrachage et de forçage

→ Forçage

Possibilité de le faire :

- en terre, en couches de forçage avec paille ou bâche par-dessus
- en sable, avec ou sans couche chaude (résistance) : parage des racines, rangement et couverture de 2cm de sable ou terre. Arrosage initial conséquent, puis couverture
- en bac en chambre froide

Préparation des racines (habillage) par :

- coupe de la racine, à la hauteur de la caisse (15-20cm)
- coupe des vieilles feuilles, en préservant le bourgeon terminal

Mise en bac et chambre froide, avec température fraîche. Dans les bacs ne circulent que de l'eau, avec adjonction de calcaire si besoin

La technique de forçage terre est la plus salissante, prévoir un épluchage avant commercialisation. En moyenne, compter 6 semaines de forçage

1 hectare de culture donne entre 150 et 250 000 racines, soit 350m² de couche ou 400 bacs de 500 racines

SUIVI SANITAIRE

Les maladies en forçage peuvent être importantes, penser aux mesures préventives, notamment sur la rotation.

→ Maladies :

- **phoma** : dégradation du système racinaire, et se conserve au champ. Penser à des rotations lâches, bien laisser les racines cicatriser avant stockage (attention précédent pomme de terre)
- **mildiou (phytophthora)** : pourriture des racines et mortalité des plantules, pourriture des collets en forçage. Rotation, choix de parcelles bien drainantes
- **rouille** : attaque non létale sur le feuillage, souvent en fin de saison. Choix variétal moins sensible
- **sclerotinia** : pourriture du collet avec moisissure blanche qui peut apparaître au champ en conditions chaudes, prévoir une rotation lâche et modérer les apports azotés. Attention aux précédents sensibles : laitue, haricot, carotte
- **rhizoctone brun** : nécrose racinaire et pourriture du collet
- **carence en bore** : feuilles rigides et atrophie racinaire

→ En forçage :

- **erwinia** : maladie bactérienne, qui provoque la pourriture brune du chicon. Due à un excès de fertilisation, un choix de terrain trop riche en débris végétaux (prairie, engrais verts) et une température de forçage trop forte. Traitements cupriques sur végétation si risque connu
- **axe brun ou rougissement du cœur** : due à une carence en calcium. Bien vérifier le taux de calcaire avant implantation

RÉCOLTE

Coupe des chicons sur novembre à mars

Rendement moyen 12t/ha
d'endives commercialisables



Tous unis pour une
agriculture de
qualité en Bretagne



Plan de Développement Agricole pour le Département de Bretagne



Conce
Crédit