



Le forçage des endives sur support organique

Fiche rédigée par Coralie PIREYRE (technicienne GABBANJOU) – janvier 2009
 Contact : 02- 41-37-19-39 ou cpireyregabbanjou@wanadoo.fr

L'endive est un des premiers légumes d'hiver et représente (en conventionnel) en France environ 220 000 à 250 000 tonnes par an commercialisées essentiellement d'octobre à avril. Avec moins de 1 000 tonnes et une dizaine de producteurs dans le Nord de la France, le marché de la production d'endives biologiques est loin d'être saturé. Cette production a la particularité de comprendre deux phases : la culture des racines au champ de mai à novembre et le forçage dans des conditions particulières après conservation des racines au froid. (Source ITAB)

A la ferme des Rochelles où il n'y a pas de grands tunnels, l'endive représente la culture d'hiver principale. L'endive y est cultivée en terre (c'est-à-dire de façon traditionnelle, et non pas en hydroponie) depuis 1971.

Quelles racines?

La qualité sablo-limoneuse des sols des Rochelles ne permet pas de cultiver des racines d'endives. C'est pourquoi les racines proviennent d'un producteur du Nord. Le coût des racines, environ 10cts par racine, est assez important dans cette culture. Il faut environ 1€ de racine pour produire 1kg de chicon. Chaque année, ce sont 15 à 20 tonnes de racines qui arrivent par camions aux Rochelles. Elles sont ensuite stockées au frigo, à basse température (1 à 2°C) pour limiter la déshydratation.

La variété Focus est utilisée aux Rochelles. Christian déplore toutefois la sélection actuelle, qui favorise les variétés destinées à la culture en hydroponie. Il précise aussi qu'il est aujourd'hui assez difficile de trouver des racines en bio à des prix corrects.

Le forçage se fait sous une structure démontable

Les endives sont forcées sous une structure métallique entièrement démontable.

Ce système permet de cultiver en été sur cette parcelle **un engrais vert, composé d'avoine et de vesce.**

Chaque année, le démontage de cette structure a lieu en fin de saison de production et prend environ 6 heures. Une journée est nécessaire pour tout remonter.

Au coeur de la Bio



LOIRE ATLANTIQUE

GAB 44

02-40-79-46-57

gab-44@wanadoo.fr



MAINE ET LOIRE

GABAnjou

02-41-37-19-39

gabbanjou@wanadoo.fr



MAYENNE

CIVAM Bio 53

02-43-53-93-93

civambio53@wanadoo.fr



SARTHE

GAB 72

02-43-28-00-22

gab72@maison-des-paysans.org



VENDEE

GAB 85

02-51-05-33-38

GAB85@wanadoo.fr



Coordination régionale

CAB Pays de la Loire

02-41-18-61-40

cab@biopaysdelaloire.fr



Retrouvez toutes les fiches sur :

www.biopaysdelaloire.fr

Le site internet du réseau des producteurs Bio des Pays de la Loire

Fiche financée par :



Le forçage des endives sur support organique

Fiche rédigée par Coralie PIREYRE (animatrice GABBANJOU) – janvier 2009
Contact : 02- 41-37-19-39 ou cpireyregabbanjou@wanadoo.fr

Sous cette structure, pas de fosses, mais un système simplifié

Des travées de 10m² sont préparées avec un motoculteur équipé d'une machine à bêcher, ce qui permet d'obtenir un terrain très souple, qui est ensuite mouillé pour la mise en place des racines. Celles-ci ne doivent pas être trop serrées afin d'obtenir un meilleur rendement par racine et de limiter les problèmes sanitaires.

La racine au chaud et le chicon au froid

Les conditions idéales : 2 à 4°C de différence entre les deux. Pour obtenir cela, il faut mettre en place un système de chauffage enterré, et une isolation des chicons en surface.

Aux rochelles, cette isolation est réalisée avec de la paille, d'une épaisseur bien réfléchie (environ 25 cm) afin que les chicons soient à l'obscurité, mais aussi pour éviter le gel et les excès de chaleur qui favorisent le développement des maladies. Cette paille gaine aussi le chicon et l'empêche ainsi de s'ouvrir.

Et en sous-sol, à 35 cm de profondeurs, de longues résistances, espacées de 25 cm, traversent la largeur de la structure couverte. Celles-ci restent enterrées toute l'année, sans gêner la culture des engrais verts.

La température du sous-sol est calculée de façon variable selon l'âge de la couche et selon la t° extérieure. Une endive sera prête en 5 semaines en chauffant, alors qu'il faudrait 2 à 3 mois sans le chauffage. Il est donc important pour les producteurs d'endives en terre de posséder un tel système de chauffage. Suivant les conditions, il faut parfois quelques passages d'irrigation. Par ailleurs, l'humidité apportée au sol permet une meilleure diffusion de la chaleur apportée.

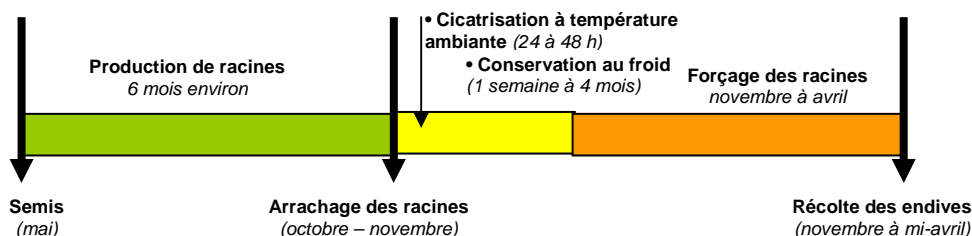
Coté fumure, **aucun apport n'est réalisé** hormis les engrais verts et quelques préparations biodynamiques.

En général, Christian remet en couche plusieurs fois dans la saison, parfois jusqu'à 3 fois.

La récolte

Christian récolte 2 jours par semaine, pendant 3 mois, de mi-novembre à mi-février.

En une journée de travail, Christian estime qu'il peut récolter 10m² de culture, soient 500kg d'endives. Il note toutefois que les conditions de récolte sont plutôt difficiles.



Cycle de culture de l'endive (source ITAB)

Retrouvez toutes les fiches sur :

www.biopaysdelaloire.fr

Le site internet du réseau des producteurs Bio des Pays de la Loire

Fiche financée par :



Le forçage des endives sur support organique

Fiche rédigée par Coralie PIREYRE (animatrice GABBANJOU) – janvier 2009
Contact : 02- 41-37-19-39 ou cpireyregabbanjou@wanadoo.fr

Attention, c'est une culture fragile

Des problèmes liés à des bactéries ou à des champignons tels que le sclerotinia ne sont pas rares. Ceux-ci, ainsi que des coups de chaud provoquent des liquéfactions. Ce champignon, qui touche aussi bien les racines que les chicons, est une infection secondaire qui peut aussi provoquer des dégâts en stockage.

Il faut aussi faire attention à une bactérie qui provoque "l'axe brun", bien que Christian n'ait encore jamais eu affaire à ce problème.

La commercialisation

Cette production se commercialise très bien, car très peu de producteurs en produisent en bio. Aux Rochelles, chaque année en moyenne, ce sont 15 tonnes qui sont vendues, pour un chiffre d'affaire d'environ 50 000€.

La ferme des Rochelles

- Christian Delépine : 57 ans
- Installé depuis 1975 en GAEC puis passage en individuel en 2005. 2 salariés.
- En Bio depuis 1985. En biodynamie depuis 1995
- 6 ha de légumes : choux fleurs, endives, salades et scaroles, courges, panais
- Commercialisation en gros (Plateformes Biocoop via Bio Loire Océan, grossistes) et en demi gros (magasins biocoop d'Angers, RHD)



Retrouvez toutes les fiches sur :

www.biopaysdelaloire.fr

Le site internet du réseau des producteurs Bio des Pays de la Loire

Fiche financée par :

