Le chicon de pleine terre, une technique ancestrale rare relancÃ©e en rÃ©gion liÃ©geoise

Description

default watermark

https://www.rtbf.be/article/le-chicon-de-pleine-terre-une-technique-ancestrale-rare-relancee-en-region-liegeoise-10934611

Si vous aimez les chicons, ceci vous intÃ©resse: mars sera le mois de la rÃ©colte de ce lÃ©gume autant apprÃ©ciÃ© que dÃ©testÃ© selon que lâ€™on apprÃ©cie ou non son amertume.

PublicitÃ©

A la Ferme Ã lâ€™Arbre de LiÃ¨ge, situÃ©e Ã Lantin, la rÃ©colte sera particuliÃ¨re puisquâ€™il sâ€™agira de chicons de pleine terre, un processus de culture devenu trÃ¨s rare, mais qui donne aux chicons un goÃ»t diffÃ©rent, moins amer. Visite guidÃ©e dans les serres de la ferme Ã lâ€™Arbre.

Un chicon moins amer et plus tendre

Michel Paque, le directeur de la Ferme Ã lâ€™Arbre de LiÃ¨ge, et son maraÃ®cher, Philippe Altmann, ont relancÃ© une technique ancestrale. RTBF â€“ Philippe Collette

Câ€™est un chicon diffÃ©rent que la Ferme Ã lâ€™Arbre de LiÃ¨ge vient de relancer dans ses serres. Pour Michel Paque, directeur de la ferme, le chicon de pleine terre, câ€™est autre chose: *Â« Câ€™est un produit excellent, qui nâ€™a pas du tout le mÃªme goÃ»t que le chicon hydroculture ou le chicon de terreau parce quâ€™il est beaucoup plus goÃ»teux, il est moins amer, plus tendre, plus serrÃ©, donc câ€™est un produit exceptionnel et qui nâ€™est plus cultivÃ©. Â»*

La Ferme Ã lâ€™Arbre a donc repris la culture du chicon Ã lâ€™ancienne, une technique plutÃ´t rare de nos jours, dont se charge le maraÃ®cher de la ferme, Philippe Altmann: *Â« Il faut dâ€™abord vider la terre, et puis, quand on a enlevÃ© la terre, on arrange les racines les unes Ã cÃ´tÃ© des autres, en les sÃ©parant chaque fois par une couche de terre. On inonde les chicons pour quâ€™ils aient une rÃ©serve dâ€™eau suffisante jusquâ€™Ã la fin de leur croissance. On reprend alors la terre qui a Ã©tÃ© enlevÃ©e et on la recouvre sur les chicons installÃ©s. Â»*

Une technique ancestrale

Les racines sont donc enfouies dans la terre et recouvertes dâ€™une toile cirÃ©e car il ne faut pas le moindre rayon de lumiÃ¨re: *Â« Il faut quâ€™ils soient dans lâ€™obscuritÃ© totale pour ne pas quâ€™ils soient verts. Et sâ€™ils prenaient la lumiÃ¨re, ils ne seraient pas mangeables parce quâ€™ils seraient trop amers Â»* prÃ©cise le maraÃ®cher.

La rÃ©colte, quant Ã elle, est imminente. *Â« On est tributaire du climat extÃ©rieur Â»* explique Michel Paque. *Â« On ne chauffe pas, Ã§a se fait dans la terre, Ã§a pousse Ã son rythme, mais câ€™est programmÃ© fin du mois. Â»*

Cette annÃ©e, câ€™Ã©tait un essai: la ferme sâ€™est limitÃ©e Ã 2000 racines. Lâ€™an prochain, elle cultivera le chicon de terre durant tout lâ€™hiver.

Categorie

1. conseils
2. jardinage
3. SRHGx
4. to check

default watermark

Tags

1. chicon
2. chicorÃ©e
3. endive

date crÃ©Ã©e
19 fÃ©vrier 2022
Auteur
cblancke