

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