



## Le chicon de pleine terre, une technique ancestrale rare relancée en région liégeoise

### Description

<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 intéresse: mars sera le mois de la récolte de ce légume autant apprécié que détesté selon que l'on apprécie ou non son amertume.

### Publicité

A la Ferme l'Arbre de Liège, située à Lantin, la récolte sera particulière puisqu'il s'agira de chicons de pleine terre, un processus de culture devenu très rare, mais qui donne aux chicons un goût différent, moins amer. Visite guidée dans les serres de la ferme l'Arbre.

### Un chicon moins amer et plus tendre

Michel Paque, le directeur de la Ferme l'Arbre de Liège, et son maraîcher, Philippe Altmann, ont relancé une technique ancestrale. RTBF à Philippe Collette

C'est un chicon différent que la Ferme l'Arbre de Liège vient de relancer dans ses serres. Pour Michel Paque, directeur de la ferme, le chicon de pleine terre, c'est autre chose: « C'est un produit excellent, qui n'a pas du tout le même goût que le chicon hydroculture ou le chicon de terreau parce qu'il est beaucoup plus goûteux, il est moins amer, plus tendre, plus serré, donc c'est un produit exceptionnel et qui n'est plus cultivé. »

La Ferme l'Arbre a donc repris la culture du chicon ancienne, une technique plutôt rare de nos jours, dont se charge le maraîcher de la ferme, Philippe Altmann: « Il faut d'abord vider la terre, et puis, quand on a enlevé la terre, on arrange les racines les unes à côté des autres, en les séparant chaque fois par une couche de terre. On inonde les chicons pour qu'ils aient une réserve d'eau suffisante jusqu'à la fin de leur croissance. On reprend alors la terre qui a été enlevée et on la recouvre sur les chicons installés. »

## Une technique ancestrale

Les racines sont donc enfouies dans la terre et recouvertes d'une toile cirée car il ne faut pas le moindre rayon de lumière: *« Il faut qu'ils soient dans l'obscurité totale pour ne pas qu'ils soient verts. Et s'ils prenaient la lumière, ils ne seraient pas mangeables parce qu'ils seraient trop amers »* précise le maraîcher.

La récolte, quant à elle, est imminente. *« On est tributaire du climat extérieur »* explique Michel Paque. *« On ne chauffe pas, ça se fait dans la terre, ça pousse à son rythme, mais c'est programmé fin du mois. »*

Cette année, c'était un essai: la ferme s'est limitée à 2000 racines. L'an prochain, elle cultivera le chicon de terre durant tout l'hiver.

## Categorie

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

default watermark

## Tags

1. chicon
2. chicorée
3. endive

## date créée

19 février 2022

## Auteur

cblancke