
SEMENCES BUISSONNIÈRES

Films pédagogiques sur la production de semences



CHICORÉE

La chicorée fait partie de la famille des Astéraceae. C'est une plante bisannuelle comprenant deux espèces : la *Cichorium endivia* et la *Cichorium intybus* :

- la *Cichorium endivia* se divise en 2 grandes sous-espèces cultivées pour leurs feuilles : la chicorée frisée, type *crispa* et la chicorée scarole type *latifolia* aux feuilles entières.
- La deuxième espèce *Cichorium intybus* comprend les chicorées amères type *foliosum*, à larges feuilles, rouges, panachées ou vertes les chicorées type *sativum* comme l'endive, ou encore les variétés cultivées pour leurs racines dont on extrait le sucre ou qu'on torréfie pour le succédané de café.

On trouve également dans les *intybus*, les chicorées sauvages d'Europe.

🎬 Pollinisation

L'inflorescence des chicorées est appelée capitule, elle est composée de fleurons de couleur bleu à bleu violacé. Les fleurons sont hermaphrodites pour les 2 espèces.

Les fleurons des *cichorium endivia* sont auto-féconds, mais avec une tendance à l'allogamie. Par contre les fleurons des chicorées de l'espèce *cichorium intybus* sont autostériles.

Il y a donc des risques de pollinisation croisée par des insectes entre différentes variétés de chaque espèce, mais, de plus, le pollen de l'espèce *cichorium endivia* peut féconder l'espèce *cichorium intybus*.

Afin d'éviter les croisements inter-variétaux et interspécifiques, on cultivera deux variétés de chicorées à une distance de 500 m l'une de l'autre. On peut réduire cette distance à 250 m s'il y a entre elles, une barrière naturelle comme une haie.

Pour éviter les croisements entre variétés de cichorium endivia, on peut procéder à la culture sous voilage moustiquaire fixe car elles sont auto-fécondes.

Pour les cichorium intybus, on pourra procéder à la technique des moustiquaires alternées présentée dans le module « isolement mécanique » de l'ABC de la production de semences.

On veillera néanmoins à ce qu'il n'y ait ni scaroles ni frisées ni chicorées sauvages dans les alentours, elles pourraient se mélanger.

Le cycle de la chicorée

La chicorée est une plante bisannuelle. Les porte-graines se développent la première année, et produisent les graines la deuxième année de culture. La culture de porte-graines de chicorées s'effectue la première année du cycle, de la même manière que pour celle de consommation.

On accordera beaucoup de soins à sélectionner les porte-graines en fonction des caractéristiques de la variété, la forme, la taille et la couleur de la feuille, des pommes bien formées. Pour les endives la sélection s'opère sur un bon développement racinaire, et sur des chicons bien formés et denses.

De plus, il ne faut surtout pas garder des chicorées montées en graines la première année de culture, sans faire leur cycle normal de développement. Elles auraient tendance au cours des années suivantes à monter de plus en plus tôt en graines ce qui n'est pas ce que l'on attend de ce légume feuille. Pour une meilleure diversité génétique, il est toujours préférable de garder 10 à 15 porte-graines.

En automne, on peut récolter les feuilles pour la salade et garder les racines pour les semences.

Dans les régions à climat doux, les racines de chicorées peuvent passer l'hiver en terre.

Dans les régions où le climat est rigoureux, il existe plusieurs méthodes pour conserver les portes graines en hiver.

Tout d'abord, on peut déterrer les racines avant l'hiver, les rabattre de quelques centimètres au dessus du collet et les conserver, soit en silo dans du sable humide, soit en pot stockés en cave. Le taux idéal d'humidité est de 80% et la température sera comprise entre 0 et 4°.

On peut aussi semer tardivement les chicorées en automne sous serre froide ou en extérieur en climat doux, afin qu'elles passent l'hiver en petites rosettes, elles résisteront ainsi mieux au gel. Elles formeront leur tête au printemps et monteront en fleur en été.

Au printemps on replante au jardin les racines conservées en cave. On élimine celles qui ont pourri. Bien arroser la plantation.

Elles vont monter en fleurs peu à peu et produire une hampe florale très haute qu'il faudra tuteur.

La récolte des graines de chicorées s'effectue au fur et à mesure du mûrissement qui peut être très long. Il ne faut donc pas attendre que la plante soit entièrement sèche pour récolter car une grande partie des graines seraient déjà tombée.

On peut aussi récolter le porte-graine entier. La graine finit de murir sur la plante récoltée. Dans tous les cas, la graine doit finir de sécher dans un endroit ventilé et sec.

Extraction - tri - conservation

Pour l'extraction, les matières à battre doivent être parfaitement sèches. Les graines de chicorées ont souvent du mal à être extraites de leur petite coque mais parfois elles tombent facilement à terre.

On frotte vigoureusement les capsules sèches entre les mains ou on les bat avec un bâton. Si rien n'y fait et que les graines restent dans leur coque, il reste tous les moyens mécaniques, rouleau à pâtisserie, roues de tracteurs, marteau?

Une autre technique, un peu délicate est possible pour venir à bout des coques qui ne s'ouvrent pas. On les passe au mixer à herbes ou à café pendant quelques secondes, mais attention, pas trop longtemps, les graines pourraient être réduites en poudre.

Pour le tri, on utilise des tamis de diverses tailles afin d'éliminer les brindilles, les tiges, puis les poussières.

Pour terminer, on ventile les graines pour enlever les derniers débris. Pour ce faire, on peut souffler légèrement dans une assiette ou dans un van manuel sur les graines.

On verse les semences sèches dans un sachet étanche dans lequel on met une étiquette portant mention de la variété, de l'espèce et de l'année de production.

Un séjour au congélateur de quelques jours élimine les larves de parasites.

Les semences de chicorées ont une durée germinative de 5 ans et plus en moyenne.

Cette durée peut être prolongée par un stockage à basse température.